叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 经过测试的食谱烹饪书(cook Book Of Tested Receipes) 000001

2. 经过测试的食谱烹饪书(cook Book Of Tested Receipes) 000002

3. 经过测试的食谱烹饪书(cook Book Of Tested Receipes) 000003

4. 经过测试的食谱烹饪书(cook Book Of Tested Receipes) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

经过测试的食谱烹饪书(Cook book of tested receipes)
第1/4页

[kʊk] [bʊk]
COOK **BOOK**
厨师 书

烹饪书

[ʌv; əv]
of
的

的

['testɪd] [rɪsi:pi:s]
TESTED **RECEIPES**
测试 食谱

已测试的食谱

[baɪ]
by
经过

经过

['aɪdə] [li:] ['kæri]
IDA **LEE** **CARY**
国际发展协会 李 凯瑞

艾达·李·卡里

[ə'rɪdʒɪneɪtər][ʌv; əv] ['væsɜ] [ti:] [ru:m]
Originator **of** **Vassar** **Tea** **Room**
鼻祖 的 瓦萨学院 茶 房间

瓦萨茶室的创始人

['prɪntɪd] [baɪ]
PRINTED **BY**
打印 经过

印刷者

[ðə; ði][ə; eɪ] . [vi:] . [heit] [ˌsi: 'oʊ] .
THE **A** **.** **V** **.** **HAIGHT** **CO** **.**
这 一个 . V . 海特 一氧化碳 .

AV 海特公司

[pəu'kipsi] , [en] . [waɪ] .
POUGHKEEPSIE **,** **N** **.** **Y** **.**
波基普西 , N . 是 .

纽约州波基普西

['kɑ:piraɪt] , -
Copyright **,** **1920**
版权 , -

版权所有，1920年

[baɪ]
by
经过

经过

['aɪdə] [liː] ['kæri]
Ida Lee Cary
艾达 李 凯瑞

艾达·李·凯瑞

[ðɪs] [bʊk] [ɪz] ['dedɪkeɪtɪd]
This book is dedicated
这 书 是 投入的

本书献给

[tuː; tə]
to
到

到

[maɪ] ['dɔːtər]
my daughter
我的 女儿

我的女儿

['juːlə]
Eula
最终用户许可协议

最终用户许可协议

['stɔːri] [ʌv; əv][ðə; ði] [tiː] [ruːm]
STORY OF THE TEA ROOM
故事 的 这 茶 房间

茶室的故事

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] ['kɑːlɪdʒ] [vjuː] ['ɑːveɪ] . ,
No . 2 College View Ave . ,
不 . 2 大学 看法 大道 . ,

学院景大道2号

[pəu'kipsi] , [en] . [waɪ] .
Poughkeepsie , N . Y .
波基普西 , N . 是 .

纽约州波基普西

[aɪ]['stɑːrtɪd] ['sɜːrvɪŋ] ['kɑːlɪdʒ] ['stjʊdnts] [lʌntʃiz] [ænd; ənd] ['wɑːfl] ['sʌpəz] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [wei] [ɪn][maɪ]
I started serving College Students lunches and waffle suppers in a small way in my
我 开始 服务 大学 学生 午餐 和 胡扯 晚餐 在 一个 小的 方式 在 我的
['pɑːrlər][ænd; ənd] ['selɪŋ] [ˌhoʊm'meɪd] ['kændi] .
parlor and selling homemade candy .
客厅 和 销售 自制 糖果 .

我开始在自家客厅小规模地为大学生提供午餐和华夫饼晚餐，并出售自制糖果。

[maɪ] ['bɪznəs] [bɪ'keɪm] ['veri] ['pɑːpjələr][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kɑːlɪdʒ] ['stjʊdnts] [ænd; ənd][aɪ][wʌz; wəz]
My business became very popular with the College Students and I was
我的 商业 成为 非常 受欢迎的 和 这 大学 学生 和 我 曾是
[ə'blaɪdʒd][tuː; tə][ɪk'stend][maɪ] [fə'sɪlətiz] .
obliged to extend my facilities .
有义务 到 延长 我的 设施 .

我的生意在大学生们中非常受欢迎，我不得不扩建店铺。

[soʊ][aɪ][hæd; həd] [θriː] [ruːmz; rʊmz] [ɑːrtʃt] [ænd; ənd] [meɪd] [ɪn][wʌn][lɑːrdʒ] [ruːm] [ænd; ənd] ['dekəreɪtɪd]
So I had three rooms arched and made in one large room and decorated
所以 我 有 三 房间 拱形 和 制成 在 一 大的 房间 和 装饰
['veri] ['prɪtɪli] .
very prettily .
非常 漂亮 .

所以我把三个房间用拱形结构改造成一个大房间，并装饰得非常漂亮。

[ðə; ði] [ruːm] ['siːtɪd] - ['stjʊdnts] ['veri] ['kʌmftəbli,'kʌmfərtəbli][ænd; ənd][wʌz; wəz] ['veri] ['pɑːpjələr]

The	room	seated	104	students	very	comfortably	and	was	very	popular
这	房间	坐着	-	学生	非常	舒适地	和	曾是	非常	受欢迎的

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['stjʊdnts] [ænd; ənd][ðer; ðər] [frendz] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst]

among	the	students	and	their	friends	as	it	was	one	of	the	most
之中	这	学生	和	他们的	朋友们	作为	它	曾是	一	的	这	最多

[ə'træktɪv] [tiː] [ruːmz; rʊmz] [ɪ'stæblɪʃt] [fɔːr; fər] ['kɑːlɪdʒ] ['wɪmɪn] .

attractive	Tea	Rooms	established	for	College	Women	.
吸引人的	茶	房间	已确立的	为了	大学	女性	.

房间可舒适地容纳 104 名学生，深受学生及其朋友的喜爱，因为它是为大学女生设立的最吸引人的茶室之一。

['pɑːpjələr] ['kɑːlɪdʒ] [jel]

POPULAR	COLLEGE	YELL
受欢迎的	大学	叫喊

大学流行呐喊

['kæri] ['kɑːtɪdʒ] , ['kæri] ['kɑːtɪdʒ] , [ɑːr; ər][wiː; wi][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [wel] [aɪ] [ges]

Cary	Cottage	,	Cary	Cottage	,	Are	we	in	it	,	well	I	guess
凯瑞	小屋	,	凯瑞	小屋	,	是	我们	在	它	,	出色地	我	猜测

凯瑞小屋，凯瑞小屋，我们在里面吗？嗯，我想是的。

['kæri] ['kɑːtɪdʒ] , ['kæri] ['kɑːtɪdʒ] , [jes] , [jes] , [jes] .

Cary	Cottage	,	Cary	Cottage	,	Yes	,	Yes	,	Yes	.
凯瑞	小屋	,	凯瑞	小屋	,	是的	,	是的	,	是的	.

凯瑞小屋，凯瑞小屋，是的，是的，是的。

[[ˌpiː 'dʒiː][faɪv]]

[	Pg	5	]
[	页	5	]

[第5页]

[ruːlz] [fɔːr; fər] ['meʒərɪŋ]

RULES	FOR	MEASURING
规则	为了	测量

测量规则

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

2	cups	of	butter	or	lard	make	1	pound
2	杯子	的	黄油	或者	猪油	制作	1	磅

杯黄油或猪油可制成 1 磅

[fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv] ['peɪstri] [ɔːr] [bred] ['flaʊər] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

4	cups	of	pastry	or	bread	flour	make	1	pound
4	杯子	的	糕点	或者	面包	面粉	制作	1	磅

杯糕点粉或面包粉可制成 1 磅

3⅞ [kʌps] [ʌv; əv] [ɪn'taɪər] [wiːt] ['flaʊər] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

3⅞	cups	of	entire	wheat	flour	make	1	pound
3⅞	杯子	的	全部的	小麦	面粉	制作	1	磅

3⅞ 杯全麦面粉可制成 1 磅

2⅔ [kʌps] [ʌv; əv] ['oʊtmiːl] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

2⅔	cups	of	oatmeal	make	1	pound
2⅔	杯子	的	麦片	制作	1	磅

2又2/3杯燕麦片可制成1磅

4¾ [kʌps] [ʌv; əv] [roʊld] [oʊts] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]

4¾	cups	of	rolled	oats	make	1	pound
4¾	杯子	的	滚动	燕麦	制作	1	磅

4¾杯燕麦片可制成1磅燕麦片

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]
2 **cups** **of** **granulated** **sugar** **make** **1** **pound**
2 杯子 的 颗粒状 糖 制作 1 磅

杯砂糖制成 1 磅

2⅔ [kʌps] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [meɪk] [wʌn] [paʊnd]
2⅔ **cups** **of** **powdered** **sugar** **make** **1** **pound**
2⅔ 杯子 的 粉末状 糖 制作 1 磅

2又2/3杯糖粉可制成1磅

[θriː] ['tiːspuːn] [meɪk] [wʌn] ['teɪblspuːn]
3 **teaspoons** **make** **1** **tablespoon**
3 茶匙 制作 1 汤匙

3茶匙等于1汤匙

- ['teɪbəlˌspuːnz] [draɪ] [ɪn'griːdiənt] [meɪk] [wʌn] [kʌp] .
16 **tablespoons** **dry** **ingredient** **make** **1** **cup** **.**
- 汤匙 干燥 成分 制作 1 杯子 .

16汤匙干料可制成1杯。

[[ˌpiː 'dʒiː] [sɪks]]
[**Pg** **6** **]**
[页 6]

[第6页]

[suːps]
SOUPS
汤

汤

[biːf] [suːp] .
Beef **Soup** **.**
牛肉 汤 .

牛肉汤。

[fɔːr] ([fɔːr]) ['paʊndz] [ʌv; əv] [rɪb] [biːf] , [bɔɪl] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] ['aʊərz] , [teɪk] [aʊt] [miːt] ,
Four **(** **4** **)** **lbs** **of** **rib** **beef** **,** **boil** **four** **or** **five** **hours** **,** **take** **out** **meat** **,**
四 (4) 磅 的 肋骨 牛肉 , 熬 四 或者 五 小时 , 拿 出去 肉 ,

四（4）磅肋眼牛肉，煮四到五个小时，取出肉，

[skɪm] [ɔːf] [ɔːl] [griːs] .
skim **off** **all** **grease** **.**
撇去 离开 全部 润滑脂 .

撇去所有油脂。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hæf] [kʌp] [iːtʃ] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['kærəts] , [pə'tetoz] , [sɔːlt] , ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .
Add **one** **-** **half** **cup** **each** **of** **chopped** **carrots** **,** **potatoes** **,** **salt** **,** **pepper** **to** **taste** **.**
添加 一 - 一半 杯子 每个 的 切碎 胡萝卜 , 土豆 , 盐 , 胡椒 到 品尝 .

加入半杯切碎的胡萝卜、半杯切碎的土豆，以及适量的盐和胡椒粉。

[meɪks] [θriː] ([θriː]) [kwɔːts] .
Makes **three** **(** **3** **)** **quarts** **.**
制作 三 (3) 夸脱 .

可制成三 (3) 夸脱。

['tʃɪkɪn] [suːp] .
Chicken **Soup** **.**
鸡 汤 .

鸡汤。

[teɪk] [ə; eɪ] [fæt] ['tʃɪkɪn] ['æftər] ['kliːnɪŋ] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [leɪ] [ɪn] [freʃ] ['wɔːtər] [æn; ən] ['aʊər] ,
Take **a** **fat** **chicken** **after** **cleaning** **,** **let** **it** **lay** **in** **fresh** **water** **an** **hour** **,**
拿 一个 胖的 鸡 后 打扫 , 让 它 躺 在 新鲜的 水 一个 小时 ,

取一只清洗干净的肥鸡，放在清水中浸泡一小时。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [æt; ət] [liːst] [tuː] ['aʊərz] ,

boil	**the**	**chicken**	**at**	**least**	**two**	**hours**	**,**
熬	这	鸡	在	至少	二	小时	,

鸡肉至少要煮两个小时。

[let] [kuːl] [ænd; ənd] [skɪm] [ɔːf] [ðə; ði] [fæt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['seləri] [kʌt] ['ɪntuː] ['bɪts] ,

let	**cool**	**and**	**skim**	**off**	**the**	**fat**	**and**	**add**	**a**	**little**	**celery**	**cut**	**into**	**bits**	**,**
让	凉爽的	和	撇去	离开	这	胖的	和	添加	一个	小的	芹菜	切	进入	比特	,

放凉后撇去油脂，加入少许切碎的芹菜。

[kʌp] [ʌv; əv] [raɪs] [ænd; ənd] ['bɪts] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

cup	**of**	**rice**	**and**	**bits**	**of**	**chopped**	**parsley**	**.**
杯子	的	米	和	比特	的	切碎	香菜	.

一杯米饭和一些切碎的欧芹。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [juːz] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['iːðər] [fɔːr; fər] ['sæləd] [ɔːr] [prest] ['tʃɪkɪn] [loʊf] .

You	**can**	**use**	**the**	**chicken**	**either**	**for**	**salad**	**or**	**pressed**	**chicken**	**loaf**	**.**
你	能	使用	这	鸡	任何一个	为了	沙拉	或者	按下	鸡	面包	.

你可以把鸡肉用来做沙拉或压制鸡肉饼。

[təˈmeɪtoʊ] [suːp] .

Tomato	**Soup**	**.**
番茄	汤	.

番茄汤。

[tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [kænd] [təˈmeɪtoʊz] [ɔːr] [fɔːr] ([fɔːr]) [lɑːrdʒ] [rɔː] [wʌnz] [kʌt] [ʌp] [faɪn] ,

To	**one**	**pint**	**of**	**canned**	**tomatoes**	**or**	**four**	**(**	**4**	**)**	**large**	**raw**	**ones**	**cut**	**up**	**fine**	**,**
到	一	品脱	的	罐装	西红柿	或者	四	(	4	)	大的	生的	一个	切	向上	美好的	,

一品脱罐装番茄或四个切碎的大鲜番茄，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kjuː'tiː] . [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

add	**one**	**qt**	**.**	**of**	**boiling**	**water**	**and**	**let**	**it**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**.**
添加	一	qt	.	的	沸腾	水	和	让	它	来	到	一个	熬	.

加入一夸脱沸水，煮沸。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['soʊdə] [ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] [wʌn] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk]

Then	**add**	**one**	**-**	**half**	**teaspoon**	**of**	**soda**	**and**	**immediately**	**one**	**of**	**sweet**	**milk**
然后	添加	一	-	一半	茶匙	的	苏打	和	立即地	一	的	甜的	牛奶

[ænd; ənd] [kriːm] ,

and	**cream**	**,**
和	奶油	,

然后加入半茶匙小苏打，立即加入半茶匙甜牛奶和奶油。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['bʌtər] .

season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**butter**	**.**
季节	和	盐	,	胡椒	和	黄油	.

用盐、胡椒粉和黄油调味。

[vərˈdʒɪniə] [suːp] .

Virginia	**Soup**	**.**
弗吉尼亚州	汤	.

弗吉尼亚汤。

[pʊt] [suːp] [boʊn] [ɑːn] [ɪn] 1½ [kwɔːts] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] , [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['tɜːrnɪp] [ɪn] [skwer] ,

Put	**soup**	**bone**	**on**	**in**	**1½**	**quarts**	**of**	**cold**	**water**	**,**	**cut**	**a**	**small**	**turnip**	**in**	**squares**	**,**
放	汤	骨	在	在	1½	夸脱	的	寒冷的	水	,	切	一个	小的	芜菁	在	正方形	,

将汤骨放入1.5夸脱冷水中，将小萝卜切成方块，

['ɔːlsoʊ] [tuː] ([ˌtuː'tuː]) ['miːdiəm] [saɪz] [pə'tetoz] , [pʊt] [ɪn] [wɪð; wɪθ] [boʊnz] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .

also	**two**	**(**	**2**	**)**	**medium**	**size**	**potatoes**	**,**	**put**	**in**	**with**	**bones**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**.**
还	二	(	2	)	中等的	尺寸	土豆	,	放	在	和	骨头	和	盐	到	品尝	.

再加入两个中等大小的土豆，与骨头一起放入，并根据口味加盐。

[drɑːp][ɪn] [smɔːl] ['hændfʊl] ['kæbɪdʒ] [tʃɑːpt] [faɪn] , [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [kænd] [kɔːrn] ,

Drop	in	small	handful	cabbage	chopped	fine	,	6	tablespoons	canned	corn	,
降低	在	小的	少数	卷心菜	切碎	美好的	,	6	汤匙	罐装	玉米	,

放入一小把切碎的卷心菜丝，6汤匙罐装玉米粒，

[smɔːl] ['hændfʊl][ʌv; əv] ['kærəts] [kʌt] [ɪn] [daɪs][ænd; ənd] [tuː] ([ˌtuː'tuː]) ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]

small	handful	of	carrots	cut	in	dice	and	two	(	2	)	tablespoons	of	tomato
小的	少数	的	胡萝卜	切	在	骰子	和	二	(	2	)	汤匙	的	番茄

[tuː; tə] ['kʌlər] ,

to	color	,
到	颜色	,

一小把胡萝卜切丁，两（2）汤匙番茄酱上色，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

1	tablespoon	of	flour	and	pepper	to	taste	.
1	汤匙	的	面粉	和	胡椒	到	品尝	.

1汤匙面粉，适量胡椒粉。

[kiːp] ['kloʊsli] ['kʌvərd] , [kʊk] ['sloʊli] ['sɪmərɪŋ] [fɔːr; fər][θriː][ɔːr][fɔːr] ['aʊərz] .

Keep	closely	covered	,	cook	slowly	simmering	for	3	or	4	hours	.
保持	密切	涵盖	,	厨师	缓慢地	煨煮	为了	3	或者	4	小时	.

盖紧锅盖，小火慢炖 3 到 4 小时。

[ðen] [teɪk] [aʊt] [boʊn][ænd; ənd] [ɪf] [klɪr] [suːp] [ɪz] ['prefrəb(ə)l] [streɪn] [aʊt] ['vedʒtəb(ə)lz]['ɔːlsoʊ] .

Then	take	out	bone	and	if	clear	soup	is	preferable	strain	out	vegetables	also	.
然后	拿	出去	骨	和	如果	清除	汤	是	优选	拉紧	出去	蔬菜	还	.

然后取出骨头，如果想要清汤，还要把蔬菜也滤掉。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns][ɪn][hɑːt][tjuˈriːnˌtəˈriːn][wɪð; wɪθ] ['toʊstɪd] ['krækərz] .

Serve	at	once	in	hot	tureen	with	toasted	crackers	.
服务	在	一次	在	热的	汤碗	和	烤过的	饼干	.

趁热盛入汤碗，配烤饼干食用。

[pəˈteɪtoʊ] [suːp] .

Potato	Soup	.
土豆	汤	.

土豆汤。

[fɔːr] ([fɔːr]) [pəˈtetoz] [bɔɪld] [ænd; ənd] [mæʃt] .

Four	(	4	)	potatoes	boiled	and	mashed	.
四	(	4	)	土豆	煮沸	和	捣碎	.

四个（4）土豆煮熟捣成泥。

[seɪv] ['wɔːtər][left] , [bɔɪl] [tuː] [kwɔːts] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [pəˈtetoz] [ænd; ənd]['wɔːtər] , ['ɔːlsoʊ] ['teɪblspuːn]

Save	water	left	,	boil	two	quarts	milk	;	add	potatoes	and	water	,	also	tablespoon
节省	水	左边	,	熬	二	夸脱	牛奶	;	添加	土豆	和	水	,	还	汤匙

[ʌv; əv]['flaʊər] ,

of	flour	,
的	面粉	,

保留剩余的水，煮沸两夸脱牛奶；加入土豆和水，以及一汤匙面粉，

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .

salt	and	pepper	and	a	little	chopped	parsley	.
盐	和	胡椒	和	一个	小的	切碎	香菜	.

盐、胡椒粉和少许切碎的欧芹。

[let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] [sɜːrv] .

Let	come	to	a	boil	and	serve	.
让	来	到	一个	熬	和	服务	.

煮沸后即可食用。

[kɔːrn] [suːp] .

Corn	**Soup**	**.**
玉米	汤	.

玉米汤。

[teɪk] [wʌn] ([wʌn]) [kæn; kən][ʌv; əv] [swiːt] [kɔːrn][ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː]

Take	**one**	**(**	**1**	**)**	**can**	**of**	**sweet**	**corn**	**and**	**1**	**pint**	**of**	**water**	**and**	**let**	**it**
拿	一	(	1	)	能	的	甜的	玉米	和	1	品脱	的	水	和	让	它

[kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər]['ɔːlmoʊst] [ˌfɪf'tiːn] (-) ['mɪnɪts] .

cook	**slowly**	**for**	**almost**	**fifteen**	**(**	**15**	**)**	**minutes**	**.**
厨师	缓慢地	为了	几乎	十五	(	-	)	分钟	.

取一罐甜玉米和一品脱水，慢煮约十五（15）分钟。

[streɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [kriːm] [ænd; ənd]['lɪt(ə)l] [mɪnst] ['pɑːrsli] ,

Strain	**and**	**add**	**a**	**cup**	**of**	**milk**	**and**	**cream**	**and**	**little**	**minced**	**parsley**	**,**
拉紧	和	添加	一个	杯子	的	牛奶	和	奶油	和	小的	剁碎	香菜	,

过滤后加入一杯牛奶和奶油，以及少许切碎的欧芹。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər] .

thicken	**with**	**1**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**.**
加厚	和	1	汤匙	的	面粉	.

加入1汤匙面粉勾芡。

[let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd] [sɜːrv] .

Let	**come**	**to**	**a**	**boil**	**and**	**serve**	**.**
让	来	到	一个	熬	和	服务	.

煮沸后即可食用。

[blæk] [biːn] [suːp] .

Black	**Bean**	**Soup**	**.**
黑色的	豆	汤	.

黑豆汤。

[wʌn] ([wʌn]) [kwɔːrt][ʌv; əv] [biːnz] , ['pɑːrbɔɪl][ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]

One	**(**	**1**	**)**	**quart**	**of**	**beans**	**,**	**parboil**	**in**	**three**	**quarts**	**of**	**water**	**,**	**add**	**1**
一	(	1	)	夸脱	的	豆子	,	腌	在	三	夸脱	的	水	,	添加	1

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] ,

teaspoonful	**of**	**soda**	**,**
一茶匙	的	苏打	,

一夸脱豆子，用三夸脱水焯水，加入一茶匙小苏打，

[ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] , [wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [kʊkt] ['tendər] ,

add	**few**	**slices**	**of**	**salt**	**pork**	**,**	**when**	**they**	**have**	**cooked**	**tender**	**,**
添加	很少	切片	的	盐	猪肉	,	什么时候	他们	有	煮熟	投标	,

煮软后，加入几片咸肉。

[dreɪn] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv][hɑːrd] - [bɔɪl] [egz] [ænd; ənd][slaɪs] ['lemən] .

drain	**and**	**serve**	**with**	**slices**	**of**	**hard**	**-**	**boil**	**eggs**	**and**	**slice**	**lemon**	**.**
流走	和	服务	和	切片	的	难的	-	熬	鸡蛋	和	片	柠檬	.

沥干水分，与水煮蛋片和柠檬片一起食用。

[piː] [suːp] .

Pea	**Soup**	**.**
豌豆	汤	.

豌豆汤。

[teɪk] [wʌn][kæn; kən][ʌv; əv] ['piːz] [ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

Take	**one**	**can**	**of**	**peas**	**and**	**press**	**them**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
拿	一	能	的	豌豆	和	按	他们	通过	一个	筛	.

取一罐豌豆，用筛子压碎。

[tuː; tə][ðə; ði] [pʌlp] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [kriːm] .

To	the	pulp	add	1	cup	of	hot	water	,	1	cup	of	milk	and	cream	.
到	这	纸浆	添加	1	杯子	的	热的	水	,	1	杯子	的	牛奶	和	奶油	.

在果肉中加入 1 杯热水、1 杯牛奶和奶油。

[dɪ'zɑːlv] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][jʊr; jər]

Dissolve	one	tablespoon	of	flour	in	a	little	cold	milk	and	add	to	your
溶解	一	汤匙	的	面粉	在	一个	小的	寒冷的	牛奶	和	添加	到	你的

[suːp] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]

soup	with	1	tablespoonful	of	melted	butter	and	salt	and	pepper	to	taste
汤	和	1	一汤匙	的	融化	黄油	和	盐	和	胡椒	到	品尝

.

:

.

将一汤匙面粉溶于少量冷牛奶中，然后与一汤匙融化的黄油、适量的盐和胡椒粉一起加入汤中。

[klæm] ['tʃaʊdər] .

Clam	Chowder	.
蛤	浓汤	.

蛤蜊浓汤。

[fɔːr] ([fɔːr]) [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə] - [klæmz] .

Four	(	4	)	quarts	of	water	to	25	clams	.
四	(	4	)	夸脱	的	水	到	-	蛤蜊	.

25 个蛤蜊配 4 夸脱水。

[fɔːr] ([fɔːr]) ['slaɪsɪz][ʌv; əv][pɔːrk][fraɪd][ænd; ənd] [tʃɑːpt] .

Four	(	4	)	slices	of	pork	fried	and	chopped	.
四	(	4	)	切片	的	猪肉	油煎	和	切碎	.

四（4）片炸猪肉切碎。

½ ['dʌz(ə)n][ʌv; əv] [pə'tetoz] , [θriː]['ʌnjənz] [tʃɑːpt] .

½	dozen	of	potatoes	,	3	onions	chopped	.
½	打	的	土豆	,	3	洋葱	切碎	.

半打土豆，3个切碎的洋葱。

½ ['el biː][ʌv; əv] ['krækər] [roʊld] , ['ædɪd] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

½	lb	of	cracker	rolled	,	added	before	serving	.
½	磅	的	饼干	滚动	,	额外	前	服务	.

将½磅饼干卷好，在上菜前加入。

[kʊk] [ɔːl] [tə'geðər] [fɔːr; fər] 2½ ['aʊərz] .

Cook	all	together	for	2½	hours	.
厨师	全部	一起	为了	2½	小时	.

将所有食材一起烹煮 2.5 小时。

[suːp] [stɑːk] .

Soup	Stock	.
汤	库存	.

高汤。

[bai] [θriː]['paʊndz] [ʃæŋk] , [hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][kʌt] [ʌp][ænd; ənd][ðə; ði][boʊn] [krækt] .

Buy	3	lbs	Shank	,	have	it	cut	up	and	the	bone	cracked	.
买	3	磅	胫骨	,	有	它	切	向上	和	这	骨	裂纹	.

买3磅牛腱，切块并敲碎骨头。

[wɑːʃ] [ænd; ənd][pʊt][ɑːn][tuː; tə][bɔɪl][ɪn][ə; eɪ]['gælən][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][wɪð; wɪθ] ½ ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]

Wash	and	put	on	to	boil	in	a	gallon	of	cold	water	with	½	tablespoon	of
洗	和	放	在	到	熬	在	一个	加仑	的	寒冷的	水	和	½	汤匙	的

[sɔːlt] .

salt	.
盐	.

洗净后，放入一加仑冷水中，加入半汤匙盐，煮沸。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] [teɪk] [ɔːf][ðə; ði] [skʌm] [pʊt][ðə; ði]['ket(ə)l]

When	it	comes	to	a	boil	take	off	the	scum	put	the	kettle
什么时候	它	来	到	一个	熬	拿	离开	这	浮渣	放	这	壶

水烧开后撇去浮沫，把水壶放回原位。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]

[	Pg	7	]
[	页	7	]

[第7页]

[wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [dʒʌst] ['sɪmər] [fɔːr; fər][æn; ən][ˌetʃ 'ɑr] .

where	it	will	just	simmer	for	an	hr	.
在哪里	它	将要	只是	煨	为了	一个	hr	.

它会在那里慢炖一个小时。

[ðen] [streɪn]['ɪntuː][ə; eɪ][tɪn][ɔːr][dʒɑːr] [wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kept] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['pɜːrpəs] [ænd; ənd][set]

Then	strain	into	a	tin	or	jar	which	is	to	be	kept	for	the	purpose	and	set
然后	拉紧	进入	一个	锡	或者	罐	哪个	是	到	是	保留	为了	这	目的	和	放

[ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] .

away	to	cool	.
离开	到	凉爽的	.

然后将其过滤到专门存放的锡罐或玻璃罐中，放在一旁冷却。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [skɪm] [ɔːf][ðə; ði][fæt] ,

In	the	morning	skim	off	the	fat	,
在	这	早晨	撇去	离开	这	胖的	,

早上撇去浮油，

[ðen] [tɜːrn]['dʒentli]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] ['ket(ə)l] ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][tɜːrn][ɪn][ðə; ði]['sedəmənt] .

then	turn	gently	into	the	soup	kettle	being	careful	not	to	turn	in	the	sediment	.
然后	转动	轻轻地	进入	这	汤	壶	存在	小心	不是	到	转动	在	这	沉淀	.

然后轻轻地将汤倒入汤锅中，注意不要把沉淀物也倒进去。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [naʊ] ['redi] [tuː; tə] [meɪk] ['eni] [kaɪnd][ʌv; əv] [suːp] .

It	is	now	ready	to	make	any	kind	of	soup	.
它	是	现在	准备好	到	制作	任何	种类	的	汤	.

现在它可以用来做各种汤了。

[duː][nɑːt][bɔɪl]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ði] [stɑːk] [æz; əz] [ðeɪ] [kɔːz] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]['saʊər] .

Do	not	boil	vegetables	in	the	stock	as	they	cause	it	to	sour	.
做	不是	熬	蔬菜	在	这	库存	作为	他们	原因	它	到	酸的	.

不要将蔬菜放入高汤中煮，否则会使高汤变酸。

['seləri] [ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [ɪn][ɔːl] [suːps] .

Celery	is	an	improvement	in	all	soups	.
芹菜	是	一个	改进	在	全部	汤	.

芹菜能提升所有汤的口感。

[kriːm] ['seləri] [suːp] .

Cream	Celery	Soup	.
奶油	芹菜	汤	.

奶油芹菜汤。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [piːl] [θriː] ['seləri] [ruːts] , [kʌt][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Wash	and	peel	3	celery	roots	,	cut	in	thin	slices	,
洗	和	果皮	3	芹菜	根	,	切	在	薄的	切片	,

将3根芹菜根洗净去皮，切成薄片。

['kʌvər][wɪð; wɪθ][wʌn][kjuːˈtiː][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] , [rʌb] [θruː] ['kɑːləndər]

cover	with	1	qt	of	boiling	water	and	cook	38	minutes	,	rub	through	colander
覆盖	和	1	qt	的	沸腾	水	和	厨师	-	分钟	,	擦	通过	滤器

.

:

.

用 1 夸脱沸水盖住，煮 38 分钟，然后用滤网沥干水分。

[pʊt][wʌn][kjuːˈtiː][mɪlk][ɑːn][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər][ænd; ənd][slaɪs][ʌv; əv]['ʌnjənz] ,

Put	1	qt	milk	on	in	a	double	boiler	and	slice	of	onions	,
放	1	qt	牛奶	在	在	一个	双倍的	锅炉	和	片	的	洋葱	,

将1夸脱牛奶和一片洋葱放入双层蒸锅中，

[wen] ['skɔːldɪd][mɪks][wɪð; wɪθ] ['seləri] [sɔːs] [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

when	scalded	mix	with	celery	sauce	and	thicken	with	1	tablespoonful	of
什么时候	烫伤	混合	和	芹菜	酱	和	加厚	和	1	一汤匙	的

['flaʊər][ænd; ənd][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['el biː][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] .

flour	and	1	heaping	lb	of	butter	and	serve	with	croutons	.
面粉	和	1	堆积	磅	的	黄油	和	服务	和	烤面包丁	.

将水煮沸后与芹菜酱混合，用 1 汤匙面粉和 1 磅黄油勾芡，配上烤面包丁即可食用。

[fɪʃ]

FISH

鱼

鱼

[brɔɪld] [ʃæd] .

Broiled	Shad	.
烤制	沙德	.

烤鲥鱼。

[hæv; həv][ˌaɪ ˈtiː][splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ ˈtiː][ɑːn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [miːt] ['plætər] [ænd; ənd]

Have	it	split	down	the	back	and	lay	it	on	a	large	meat	platter	and
有	它	分裂	向下	这	后退	和	躺	它	在	一个	大的	肉	拼盘	和

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] [bɪˈfɔːr] ['kʊkɪŋ] .

season	with	pepper	and	salt	for	an	hour	before	cooking	.
季节	和	胡椒	和	盐	为了	一个	小时	前	烹饪	.

将肉从背面切开，放在一个大的肉盘上，用胡椒和盐腌制一小时后再烹饪。

[ðen] [rʌb][ðə; ði][baːz][ʌv; əv][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['grɪdaɪərn][wɪð; wɪθ][lɑːrd][ɔːr] [biːf] ['suːɪt][tuː; tə] [prɪ'vent]

Then	rub	the	bars	of	a	double	gridiron	with	lard	or	beef	suet	to	prevent
然后	擦	这	酒吧	的	一个	双倍的	烤架	和	猪油	或者	牛肉	羊脂	到	防止

['stɪkɪŋ] .

sticking	.
粘性	.

然后，在双层烤盘的铁条上涂抹猪油或牛油，以防止粘连。

[leɪ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɑːn][ænd; ənd][brɔɪl] ['sloʊli] ['duːɪŋ] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][fɜːrst] .

Lay	the	fish	on	and	broil	slowly	doing	the	inside	first	.
莱	这	鱼	在	和	烤	缓慢地	正在做	这	里面	第一的	.

将鱼放在烤架上，慢慢烤，先烤内部。

[tɜːrn] ['friːkwəntli] .

Turn	frequently	.
转动	频繁地	.

经常转动。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [teɪk] [frʌm; frəm] [eɪt] [tuː; tə] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] [əˈkɔːrdɪŋ] [tuː; tə][saɪz][ʌv; əv] [fɪʃ] .

It	will	take	from	eight	to	fifteen	minutes	according	to	size	of	fish	.
它	将要	拿	从	八	到	十五	分钟	根据	到	尺寸	的	鱼	.

根据鱼的大小，烹饪时间大约需要八到十五分钟。

[wen] [ðə; ði] [boʊn] [meɪ] [biː; bi] ['iːzəli] ['lɪftɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [fɪʃ] , [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] .

When	**the**	**bone**	**may**	**be**	**easily**	**lifted**	**from**	**the**	**fish**	**,**	**the**	**cooking**	**is**	**completed**	**.**
什么时候	这	骨	可能	是	容易地	抬起	从	这	鱼	,	这	烹饪	是	完全的	.

当鱼骨可以轻松从鱼身上剔除时，就说明鱼已经煮熟了。

[rɪ'muːv] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɑːt] ['plætər] ,

Remove	**at**	**once**	**to**	**a**	**hot**	**platter**	**,**
消除	在	一次	到	一个	热的	拼盘	,

立即取出放在热盘子上。

[pɔːr] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪnst]

pour	**over**	**it**	**an**	**ounce**	**of**	**melted**	**butter**	**with**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**minced**
倒	超过	它	一个	盎司	的	融化	黄油	和	一个	一茶匙	的	剁碎

['pɑːrsli] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

parsley	**and**	**serve**	**hot**	**.**
香菜	和	服务	热的	.

淋上一盎司融化的黄油，撒上一茶匙切碎的欧芹，趁热食用。

[roʊz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ʃæd] ['siːznd] ,

Roes	**of**	**the**	**shad**	**seasoned**	**,**
罗伊斯	的	这	鲥鱼	经验丰富的	,

腌制过的鲥鱼卵

[roʊl] [ɪn] ['flaʊər] [ɑːn] [bəuθ] [saɪdz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [fraɪ] [pæn] [ʌv; əv] [griːs] [ænd; ənd] [fraɪ]

roll	**in**	**flour**	**on**	**both**	**sides**	**and**	**put**	**them**	**in**	**a**	**fry**	**pan**	**of**	**grease**	**and**	**fry**
卷	在	面粉	在	两个都	侧面	和	放	他们	在	一个	炒	平底锅	的	润滑脂	和	炒

[laɪt] [braʊn] [ɑːn] [bəuθ] [saɪdz] .

light	**brown**	**on**	**both**	**sides**	**.**
光	棕色的	在	两个都	侧面	.

两面裹上面粉，放入油锅中煎至两面呈浅棕色。

[beɪkt] [fɪʃ] .

Baked	**Fish**	**.**
烘焙	鱼	.

烤鱼。

[teɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [saɪz] [waɪt] [ɔːr] [bluː] [fɪʃ] , [stʌf] [wɪð; wɪθ] [steɪl] [bred] ['siːznd] ['haɪli] [wɪð; wɪθ]

Take	**a**	**good**	**size**	**white**	**or**	**blue**	**fish**	**,**	**stuff**	**with**	**stale**	**bread**	**seasoned**	**highly**	**with**
拿	一个	好的	尺寸	白色的	或者	蓝色的	鱼	,	东西	和	陈旧	面包	经验丰富的	高度	和

['bʌtər] ,

butter	**,**
黄油	,

取一条个头适中的白鱼或蓝鱼，塞入用黄油充分调味的隔夜面包，

[sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , [soʊ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ʌp] , [beɪk] .

salt	**,**	**pepper**	**and**	**chopped**	**parsley**	**,**	**sew**	**the**	**fish**	**up**	**,**	**bake**	**.**
盐	,	胡椒	和	切碎	香菜	,	缝	这	鱼	向上	,	烤	.

用盐、胡椒粉和切碎的欧芹腌制鱼，将鱼缝合起来，烘烤。

[bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [pʊt] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ʌv; əv] [drɔːn] ['bʌtər] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

Before	**serving**	**put**	**over**	**it**	**a**	**dressing**	**of**	**drawn**	**butter**	**made**	**as**	**follows**	**:**
前	服务	放	超过	它	一个	敷料	的	绘制	黄油	制成	作为	跟随	:

上菜前，淋上以下做法的融化黄油酱汁：

— ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] [mɪkst] [wel] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [smɔːl] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

—	**½**	**cup**	**of**	**flour**	**mixed**	**well**	**with**	**a**	**small**	**cup**	**of**	**butter**	**,**
—	½	杯子	的	面粉	混合	出色地	和	一个	小的	杯子	的	黄油	,

—将1/2杯面粉与一小杯黄油充分混合，

[pɔːr] [ɑːn] [ðɪs] [ɪ'nʌf] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [naɪs] ['greɪvi] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

pour	**on**	**this**	**enough**	**boiling**	**water**	**to**	**make**	**a**	**nice**	**gravy**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
倒	在	这	足够的	沸腾	水	到	制作	一个	好的	肉汁	,	搅拌	不断地	.

倒入足够的沸水，不断搅拌，直到熬成浓稠的肉汁。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðə; ði] [fɪʃ] .

Cook	**until**	**thick**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**fish**	**.**
厨师	直到	厚的	和	倒	超过	这	鱼	.

煮至浓稠后浇在鱼上。

[bɔɪld] [fɪʃ] .

Boiled	**Fish**	**.**
煮沸	鱼	.

水煮鱼。

[teɪk] [ˌtu:'tu:][ɔ:r][θri:]['paʊndz][ʌv; əv]['sæmən][ɔ:r][ˌsi: oʊ 'di:][ænd; ənd][taɪ][ˌaɪ 'ti:][ʌp][ɪn] [tʃi:z] [klɔ:θ]

Take	**2**	**or**	**3**	**lbs**	**of**	**salmon**	**or**	**cod**	**and**	**tie**	**it**	**up**	**in**	**cheese**	**cloth**
拿	2	或者	3	磅	的	三文鱼	或者	鳕鱼	和	领带	它	向上	在	奶酪	布

[ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:r; fər] ½ [ˌetʃ 'ɑr][wɪð; wɪθ][wʌn] ['ti:spu:n] [ʌv; əv][sɔ:lt][ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər][tu:; tə]['kʌvər]

and	**cook**	**for**	**½**	**hr**	**with**	**1**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**in**	**the**	**water**	**to**	**cover**
和	厨师	为了	½	hr	和	1	茶匙	的	盐	在	这	水	到	覆盖

[ˌaɪ 'ti:] ,

it	**,**
它	,

取2至3磅鲑鱼或鳕鱼，用纱布包好，加1茶匙盐，放入水中没过鱼肉，煮半小时。

[wen] [dʌn] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [drɔ:n] ['bʌtər] .

when	**done**	**serve**	**with**	**drawn**	**butter**	**.**
什么时候	完毕	服务	和	绘制	黄油	.

做好后配融化的黄油食用。

[kri:md] [sɔ:lt][ˌsi: oʊ 'di:] [fɪʃ] .

Creamed	**Salt**	**Cod**	**Fish**	**.**
奶油	盐	鳕鱼	鱼	.

奶油盐渍鳕鱼。

[teɪk] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['kɑ:dfɪʃ] [soʊkt] [ɪn][koʊld]['wɔ:tər] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['kʌvər][ˌaɪ 'ti:]

Take	**1**	**pint**	**of**	**shredded**	**codfish**	**soaked**	**in**	**cold**	**water**	**enough**	**to**	**cover**	**it**
拿	1	品脱	的	碎	鳕鱼	浸泡过	在	寒冷的	水	足够的	到	覆盖	它

[fɔ:r; fər] ½ [ˌetʃ 'ɑr] .

for	**½**	**hr**	**.**
为了	½	hr	.

取 1 品脱切碎的鳕鱼，用冷水浸泡至完全没过鱼肉，浸泡半小时。

[dreɪn] [ðə; ði]['wɔ:tər][ɔ:f][ˌeɪ di: 'di:][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ,

Drain	**the**	**water**	**off**	**add**	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**,**
流走	这	水	离开	添加	1	品脱	的	牛奶	,

沥干水分，加入1品脱牛奶。

[wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv]['flaʊər] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn][koʊld][mɪlk][ænd; ənd][wʌn] ['bi:tn] [eg] ,

1	**tablespoon**	**of**	**flour**	**dissolved**	**in**	**cold**	**milk**	**and**	**1**	**beaten**	**egg**	**,**
1	汤匙	的	面粉	溶解	在	寒冷的	牛奶	和	1	被打败	蛋	,

1汤匙面粉溶于冷牛奶中，加入1个打散的鸡蛋，

[smɔ:l] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] [kʊk] [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [hɑ:t] .

small	**piece**	**of**	**butter**	**cook**	**for**	**10**	**minutes**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
小的	片	的	黄油	厨师	为了	-	分钟	和	服务	热的	.

一小块黄油煎10分钟，趁热食用。

['frɑ:gz] [legz] .

Frog's	**Legs**	**.**
青蛙的	腿	.

青蛙腿。

[soʊk] ['oʊvər] [naɪt] [ɪn][sɔ:lt][ænd; ənd]['wɔ:tər][ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['mɔ:rnɪŋ] [dreɪn][ðem; ðəm][ɔ:f][draɪ] ,

Soak	**over**	**night**	**in**	**salt**	**and**	**water**	**and**	**in**	**the**	**morning**	**drain**	**them**	**off**	**dry**	**,**
浸泡	超过	夜晚	在	盐	和	水	和	在	这	早晨	流走	他们	离开	干燥	,

用盐水浸泡过夜，早上沥干水分即可。

[roʊl][ɪn] ['krækər] [krʌmz] , [fraɪ][ɪn][hɑːt] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd] .

roll	in	cracker	crumbs	,	fry	in	hot	butter	or	lard	.
卷	在	饼干	面包屑	,	炒	在	热的	黄油	或者	猪油	.

裹上饼干碎，用热黄油或猪油煎炸。

['kɑːdfɪʃ] [bɔːlz] .

Codfish	Balls	.
鳕鱼	球	.

鳕鱼丸。

[wʌn][paɪnt] [rɔː] ['kɑːdfɪʃ] , [ˌtuː'tuː][paɪnts] [peəd] [pə'tetoz] , [kʊkt] [ænd; ənd] [mæʃt] , [ˌtuː'tuː] [egz] ,

1	pint	raw	codfish	,	2	pints	pared	potatoes	,	cooked	and	mashed	,	2	eggs	,
1	品脱	生的	鳕鱼	,	2	品脱	精简	土豆	,	煮熟	和	捣碎	,	2	鸡蛋	,

1品脱生鳕鱼，2品脱去皮煮熟捣成泥的土豆，2个鸡蛋，

['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] .

butter	size	of	an	egg	.
黄油	尺寸	的	一个	蛋	.

黄油大小，跟鸡蛋差不多。

[kʊk] [ðə; ði] ['kɑːdfɪʃ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [pə'tetoz] , [meɪk] [ɪn] [bɔːlz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][lɑːrd]

Cook	the	codfish	and	add	to	the	potatoes	,	make	in	balls	and	fry	in	lard
厨师	这	鳕鱼	和	添加	到	这	土豆	,	制作	在	球	和	炒	在	猪油

.

:

.

将鳕鱼煮熟，加入土豆中，做成丸子，用猪油煎炸。

[fraɪd] [pɜːrtʃ] .

Fried	Perch	.
油煎	栖息	.

炸鲈鱼。

[pleɪs] [fɪʃ] [ɪn][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] , [draɪ] , [dɪp][ɪn] [eg] ,

Place	fish	in	cold	water	for	1	hour	,	dry	,	dip	in	egg	,
地方	鱼	在	寒冷的	水	为了	1	小时	,	干燥	,	蘸	在	蛋	,

将鱼放入冷水中浸泡1小时，擦干，蘸上蛋液。

[ðen] [ɪn] ['krækər] [krʌmz] [ɔːr][kɔːrn] [miːl] .

then	in	cracker	crumbs	or	corn	meal	.
然后	在	饼干	面包屑	或者	玉米	一顿饭	.

然后裹上饼干屑或玉米粉。

[drɑːp][ɪn] [diːp] [hɑːt][fæt][ænd; ənd][fraɪ] .

Drop	in	deep	hot	fat	and	fry	.
降低	在	深的	热的	胖的	和	炒	.

放入滚烫的油中炸。

['lɔbstəz] ([tuː; tə] [sɪ'lekt] [ænd; ənd]['oʊpən] .)

Lobsters	(	To	select	and	Open	.	)
龙虾	(	到	选择	和	打开	.	)

龙虾（选择并打开。）

[baɪ] [ðoʊz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [bɔɪld] [bʌt; bət][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊərz] .

Buy	those	that	have	been	boiled	but	a	few	hours	.
买	那些	那	有	到过	煮沸	但	一个	很少	小时	.

买那些煮了几个小时的。

[ðə; ði] ['hevɪst] ['weðər] [lɑːrdʒ][ɔːr] [smɔːl] [ɑːr; ər] [best] .

The	heaviest	whether	large	or	small	are	best	.
这	最重	无论	大的	或者	小的	是	最好的	.

无论大小，最重的才是最好的。

[ɪn] ['oʊpənɪŋ] [ðem; ðəm] [ker] [mʌst; məst] [biː; bi] ['teɪkən] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['pɔɪzənəs] [pɑːrt] .

In	opening	them	care	must	be	taken	to	remove	the	poisonous	part	.
在	开幕	他们	关心	必须	是	已采取	到	消除	这	有毒	部分	.

打开时必须小心去除有毒部分。

[ðɪs] [laɪz] [ɪn] [ðə; ði] [hed] , [ɔːl] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [mʌst; məst] [biː; bi] [θroʊn] [ə'weɪ] ,

This	lies	in	the	head	,	all	of	which	must	be	thrown	away	,
这	谎言	在	这	头	,	全部	的	哪个	必须	是	抛掷	离开	,

这一切都源于头脑，而头脑中的一切都必须抛弃。

[æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] [veɪn] [wɪtʃ] ['paːsiz] [frʌm; frəm] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] ['bɑːdi] .

as	well	as	the	vein	which	passes	from	it	through	the	body	.
作为	出色地	作为	这	静脉	哪个	通过	从	它	通过	这	身体	.

以及从它穿过全身的静脉。

[ɔːl] [ðə; ði] ['ʌðər] [pɑːrts] [ɑːr; ər] [gʊd] .

All	the	other	parts	are	good	.
全部	这	其他	部分	是	好的	.

其他部分都很好。

[breɪk] [ðə; ði] [ʃel] [wɪð; wɪθ] ['hæmər] [ænd; ənd] [kʌt] ['oʊpən] [ðə; ði] ['bɑːdi] [ɑːn] [ðə; ði] ['ʌndər] [saɪd]

Break	the	shell	with	hammer	and	cut	open	the	body	on	the	under	side
休息	这	壳	和	锤	和	切	打开	这	身体	在	这	在下面	边

用锤子敲碎外壳，然后从底部切开虫体。

[[ˌpiː 'dʒiː] [eɪt]]

[	Pg	8	]
[	页	8	]

[第 8 页]

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] .

with	a	sharp	knife	.
和	一个	锋利的	刀	.

用锋利的刀。

['kerfəli] [ɪg'zæmɪn] [ðə; ði] - [ɔːr] [griːn] [pɑːrt] [tuː; tə] [siː] [ðæt] [ðer; ðər] [ɪz] [nʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði]

Carefully	examine	the	tormelly	or	green	part	to	see	that	there	is	none	of	the
小心	检查	这	-	或者	绿色的	部分	到	看	那	那里	是	没有任何	的	这

['pɔɪzn] [veɪn] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

poison	vein	in	it	.
毒	静脉	在	它	.

仔细检查橘黄色或绿色部分，看看里面是否含有毒脉。

[ɪf] [juː; jʊ] [ɑːr; ər] ['goʊɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] ['sæləd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ə; eɪ] ['plætər] ,

If	you	are	going	to	make	salad	put	it	on	a	platter	,
如果	你	是	去	到	制作	沙拉	放	它	在	一个	拼盘	,

如果你要做沙拉，就把它放在盘子里。

[ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['bɑːdi] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ænd; ənd] [ðæt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [lɑːrdʒ] [klɔːz] [æt; ət]

the	meat	from	the	body	in	the	centre	and	that	of	the	large	claws	at
这	肉	从	这	身体	在	这	中心	和	那	的	这	大的	爪子	在

[iːtʃ] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] ,

each	end	of	the	dish	,
每个	结尾	的	这	盘子	,

盘子中央是虾身的肉，盘子两端是虾爪的肉。

[ə'reɪndʒ] [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [smɔːl] [klɔːz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] .

arrange	some	of	the	small	claws	around	the	edge	.
安排	一些	的	这	小的	爪子	大约	这	边缘	.

将一些小爪子排列在边缘周围。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['letɪs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [bɔɪld] ['dresɪŋ] .

Garnish	**with**	**lettuce**	**and**	**serve**	**with**	**a**	**boiled**	**dressing**	**.**
装饰	和	莴苣	和	服务	和	一个	煮沸	敷料	.

用生菜装饰，佐以煮熟的酱汁食用。

['devəld] ['lɔbstəz] .

Deviled	**Lobsters**	**.**
魔鬼	龙虾	.

魔鬼龙虾。

[koʊld] [bɔɪld] ['lɑːbstər]['teɪkən][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʃɛlz] ,

Cold	**boiled**	**lobster**	**taken**	**from**	**the**	**shells**	**,**
寒冷的	煮沸	龙虾	已采取	从	这	贝壳	,

冷煮龙虾，去壳取出。

[kʌt] [ʌp] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd]['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [mɪkst] [ɪn] [mɪlk] ,

cut	**up**	**in**	**small**	**pieces**	**and**	**equal**	**amount**	**of**	**bread**	**crumbs**	**mixed**	**in**	**milk**	**,**
切	向上	在	小的	件	和	平等的	数量	的	面包	面包屑	混合	在	牛奶	,

切成小块，与等量的面包屑混合在牛奶中，

[ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [red] ['pepər] , [sɔːlt] ,

a	**very**	**little**	**red**	**pepper**	**,**	**salt**	**,**
一个	非常	小的	红色的	胡椒	,	盐	,

少许红辣椒，盐

[ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ɪf] [laɪkt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['mʌstərd] ['redi] [mɪkst] [ɪz] ['ædɪd] ,

a	**good**	**deal**	**of**	**butter**	**and**	**if**	**liked**	**a**	**little**	**mustard**	**ready**	**mixed**	**is**	**added**	**,**
一个	好的	交易	的	黄油	和	如果	喜欢	一个	小的	芥末	准备好	混合	是	额外	,

加入大量黄油，如果喜欢的话，还可以加入少许现成的芥末酱。

['æftər] ['wɑːʃɪŋ] [ðə; ði] ['ʃɛlz] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

after	**washing**	**the**	**shells**	**replace**	**the**	**mixture**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**
后	洗涤	这	贝壳	代替	这	混合物	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

洗净蛋壳后，将混合物放回蛋壳中，放入烤箱快速烘烤。

[ðɪs] ['mɪkstʃər][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [bɔːlz] ,

This	**mixture**	**can**	**be**	**made**	**into**	**balls**	**,**
这	混合物	能	是	制成	进入	球	,

这种混合物可以做成球状，

['dɪpt] ['ɪntuː] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [roʊld] [ɪn] ['krækər] [ænd; ənd] [meɪks] [dɪ'lɪʃəs] [krəu'kets] [ɪf] [fraɪd] .

dipped	**into**	**beaten**	**egg**	**and**	**rolled**	**in**	**cracker**	**and**	**makes**	**delicious**	**croquettes**	**if**	**fried**	**.**
浸入	进入	被打败	蛋	和	滚动	在	饼干	和	制作	可口的	炸丸子	如果	油煎	.

蘸上打散的鸡蛋液，裹上饼干碎，煎炸后就成了美味的炸丸子。

['ɔɪstər] [stuː] .

Oyster	**Stew**	**.**
牡蛎	炖	.

牡蛎浓汤。

[pɔːr] ['ɔɪstər] ['ɪntuː] ['pɔːrsəlɪn] ['ket(ə)l] [pʊt] [ɪn] [nɑːt] [tuː] [mʌtʃ] [koʊld]['wɔːtər] .

Pour	**oysters**	**into**	**porcelain**	**kettle**	**put**	**in**	**not**	**too**	**much**	**cold**	**water**	**.**
倒	牡蛎	进入	瓷	壶	放	在	不是	也	很多	寒冷的	水	.

将牡蛎倒入瓷壶中，加入少量冷水。

[stɜːr] [wel] , [hiːt] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [skʌm] ['raɪzɪz] , [skɪm] ['veri] [kliːn] .

Stir	**well**	**,**	**heat**	**gradually**	**until**	**the**	**scum**	**rises**	**,**	**skim**	**very**	**clean**	**.**
搅拌	出色地	,	热	逐步地	直到	这	浮渣	上升	,	撇去	非常	干净的	.

充分搅拌，慢慢加热至浮渣浮起，撇去浮渣。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][kʌp][ʌv; əv][hɑːt][mɪlk] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər][ænd; ənd][wʌn]

Then	add	cup	of	hot	milk	thicken	with	1	tablespoon	flour	and	1
然后	添加	杯子	的	热的	牛奶	加厚	和	1	汤匙	面粉	和	1

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

tablespoonful	of	butter	,
一汤匙	的	黄油	,

然后加入一杯用1汤匙面粉和1汤匙黄油勾芡的热牛奶，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [sɜːrv] [hɑːt] .

a	little	pepper	and	salt	,	serve	hot	.
一个	小的	胡椒	和	盐	,	服务	热的	.

加少许胡椒粉和盐，趁热食用。

['ɔɪstər] ['pættaɪz] .

Oyster	Patties	.
牡蛎	肉饼	.

牡蛎饼。

[meɪk] [krʌst] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][paɪ] [krʌst] , [roʊl][aʊt][wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] ,

Make	crust	the	same	as	pie	crust	,	roll	out	with	biscuit	cutter	,
制作	地壳	这	相同的	作为	馅饼	地壳	,	卷	出去	和	饼干	刀具	,

饼皮的做法和馅饼皮一样，用饼干模具擀开。

['juːzɪŋ] [tuː] [rɪŋz] [fɔːr; fər][wʌn] ['bɑːtəm] [krʌst] , [fɔːr; fər][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] ; [teɪk] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [nuː] [mɪlk] ,

using	two	rings	for	one	bottom	crust	,	for	the	filling	;	Take	one	quart	of	new	milk	,
使用	二	戒指	为了	一	底部	地壳	,	为了	这	填充	;	拿	一	夸脱	的	新的	牛奶	,

用两个饼圈做饼底，馅料用一夸脱新鲜牛奶，

½ [kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] , [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd]['lɪkwɪd][frʌm; frəm][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['ɔɪstər] ,

½	cup	of	butter	,	salt	,	pepper	and	liquid	from	one	quart	of	oyster	,
½	杯子	的	黄油	,	盐	,	胡椒	和	液体	从	一	夸脱	的	牡蛎	,

1/2 杯黄油、盐、胡椒粉和一夸脱牡蛎汁，

[set] [ðɪs] [ɪn][pæn][ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə] [kʊk] .

set	this	in	pan	of	water	to	cook	.
放	这	在	平底锅	的	水	到	厨师	.

把它放入装有水的锅里煮。

[wen] ['skɔːldɪŋ] [hɑːt] ([duː][nɑːt][bɔɪl]) [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [smɔːl] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][kɔːrn] [stɑːrtʃ] ,

When	scalding	hot	(	do	not	boil	)	add	one	small	tablespoon	of	corn	starch	,
什么时候	烫	热的	(	做	不是	熬	)	添加	一	小的	汤匙	的	玉米	淀粉	,

水烧开后（不要煮沸），加入一小勺玉米淀粉。

[stɜːrd] [ʌp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk] .

stirred	up	with	a	little	cold	milk	.
搅拌	向上	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	.

加少许冷牛奶搅拌。

[ðɪs] [wɪl] ['θɪkən] [ə'baʊt][laɪk] [kriːm] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔɪstər] , [wen] [hɑːt] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] ,

This	will	thicken	about	like	cream	then	add	oysters	,	when	hot	remove	from	fire	,
这	将要	加厚	关于	喜欢	奶油	然后	添加	牡蛎	,	什么时候	热的	消除	从	火	,

汤汁会变得像奶油一样浓稠，然后加入牡蛎，加热后关火。

[pʊt][ə; eɪ][fjuː] ['ɔɪstər] [ænd; ənd][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [kriːm] [ɪn][ðə; ði] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

put	a	few	oysters	and	some	of	the	cream	in	the	shells	and	serve	hot	.
放	一个	很少	牡蛎	和	一些	的	这	奶油	在	这	贝壳	和	服务	热的	.

将几只牡蛎和一些奶油放入牡蛎壳中，趁热食用。

[fraɪd] ['ɔɪstər] .
Fried **Oysters** **.**
油煎 牡蛎 .

炸牡蛎。

[roʊl] ['krækər] [krʌmz] [faɪn] ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [mɪks] ['ɪntuː] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] .
Roll **cracker** **crumbs** **fine** **season** **with** **salt** **and** **pepper** **mix** **into** **them** **a** **handful** **of** **flour** **.**
卷 饼干 面包屑 美好的 季节 和 盐 和 胡椒 混合 进入 他们 一个 少数 的 面粉 .

将饼干碎搓成细条，用盐和胡椒粉调味，再拌入一把面粉。

[teɪk] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [krʌm] [ɪn] [wʌn] [hænd] ,
Take **a** **handful** **of** **the** **crumb** **in** **one** **hand** **,**
拿 一个 少数 的 这 屑 在 一 手 ,

用一只手抓起一把面包屑，

[leɪ] [ɑːn] [ˌtuːˈtuː] [ɔːr] [mɔːr] ['ɔɪstər] [pʊt] [krʌm] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pres] ['ɪntuː] [raʊnd] ['pættaɪz] ,
lay **on** **2** **or** **more** **oysters** **put** **crumb** **over** **them** **and** **press** **into** **round** **patties** **,**
躺 在 2 或者 更多的 牡蛎 放 屑 超过 他们 和 按 进入 圆形的 肉饼 ,

放上2个或更多牡蛎，撒上面包屑，压成圆形饼状。

[hæv; həv] ['redi] , [hɑːt] [fæt] [ænd; ənd] [fraɪ] ['kwɪkli] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] ,
have **ready** **,** **hot** **fat** **and** **fry** **quickly** **a** **nice** **brown** **,**
有 准备好 , 热的 胖的 和 炒 迅速地 一个 好的 棕色的 ,

准备好热油，快速煎至金黄色。

[wɑːtʃ] ['kerfəli] [æz; əz] [mʌtʃ] [dɪ'pendz] [ɑːn] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] .
watch **carefully** **as** **much** **depends** **on** **the** **frying** **.**
手表 小心 作为 很多 取决于 在 这 煎炸 .

仔细观察，因为煎炸效果很大程度上取决于煎炸过程。

['ɔɪstər] [loʊf] .
Oyster **Loaf** **.**
牡蛎 面包 .

牡蛎面包。

[kʌt] [ðə; ði] [tɑːp] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [wel] [beɪkt] [loʊf] [ʌv; əv] [bred] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [sɔːft] [pɑːrt] ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [krʌst] ½ [ɪntʃ] [θɪk] ,
Cut **the** **top** **from** **a** **well** **baked** **loaf** **of** **bread** **remove** **the** **soft** **part** **leaving** **the** **crust** **½** **inch** **thick** **,**
切 这 顶部 从 一个 出色地 烘焙 面包 的 面包 消除 这 柔软的 部分 离开 这 地壳 ½ 英寸 厚的 ,

将烤好的面包顶部切掉，去除柔软的部分，留下1/2英寸厚的面包皮。

[meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['ɔɪstər] [stuː] ,
make **a** **rich** **oyster** **stew** **,**
制作 一个 富有的 牡蛎 炖 ,

做一份浓郁的牡蛎炖菜，

['θɪkən] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [loʊf] [wɪð; wɪθ] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['ɔɪstər] .
thicken **a** **little** **and** **fill** **the** **loaf** **with** **alternate** **layers** **of** **bread** **crumbs** **and** **oysters** **.**
加厚 一个 小的 和 充满 这 面包 和 备用 层 的 面包 面包屑 和 牡蛎 .

稍微加稠一些，然后在面包里交替铺上面包屑和牡蛎。

[rɪ'pleɪs] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [loʊf] ,
Replace **the** **top** **of** **loaf** **,**
代替 这 顶部 的 面包 ,

将面包顶部放回原位。

[gleɪz] [ðə; ði] [hoʊl] [wɪð; wɪθ] ['biːtn] [joʊk][ʌv; əv] [eg] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

glaze	the	whole	with	beaten	yolk	of	egg	and	place	in	oven	for	10	minutes	.
釉	这	所有的	和	被打败	蛋黄	的	蛋	和	地方	在	烤箱	为了	-	分钟	.

在整个表面刷上打散的蛋黄液，放入烤箱烤10分钟。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .

Serve	very	hot	.
服务	非常	热的	.

趁热食用。

['ɛsˌkɑːləpt] ['ɔɪstər] .

Escalloped	Oysters	.
扇贝状的	牡蛎	.

扇贝牡蛎。

[juːz][ə; eɪ] [diːp] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɜːrst][pʊt][ɪn][ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv] ['ɔɪstər] , [ðen] [ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv] ['ɔɪstər] ,

Use	a	deep	baking	dish	first	put	in	a	layer	of	oyster	,	then	a	layer	of	oysters	,
使用	一个	深的	烘烤	盘子	第一的	放	在	一个	层	的	牡蛎	,	然后	一个	层	的	牡蛎	,

先用一个深烤盘，铺一层牡蛎，再铺一层牡蛎。

[ðen] [wʌn][ʌv; əv] [krʌmz] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][smɔːl] ['piːsɪz]

then	one	of	crumbs	sprinkled	with	a	little	salt	and	pepper	and	small	pieces
然后	一	的	面包屑	撒上	和	一个	小的	盐	和	胡椒	和	小的	件

[ʌv; əv] ['bʌtər] [ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] ,

of	butter	then	a	layer	of	oysters	,
的	黄油	然后	一个	层	的	牡蛎	,

然后铺上一层面包屑，撒上少许盐、胡椒粉和几小块黄油，再铺上一层牡蛎。

['fɪnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [krʌmz] [ænd; ənd]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] .

finish	with	a	layer	of	crumbs	and	bits	of	butter	over	the	top	.
结束	和	一个	层	的	面包屑	和	比特	的	黄油	超过	这	顶部	.

最后在上面撒上一层面包屑和一些黄油块。

[teɪk] [ðə; ði]['lɪkwɪd][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ɔɪstər] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [fɪl] [wel] [ʌp] .

Take	the	liquid	from	the	oysters	pour	it	in	the	pan	and	fill	well	up	.
拿	这	液体	从	这	牡蛎	倒	它	在	这	平底锅	和	充满出色地向上			.

将牡蛎中的汁液倒入锅中，并注满。

[ə'laʊ] [ruːm] [fɔːr; fər][ðə; ði] [krʌmz] [tuː; tə] [swel] .

Allow	room	for	the	crumbs	to	swell	.
允许	房间	为了	这	面包屑	到	膨胀	.

留出空间让面包屑膨胀。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [siːmz] [draɪ]['æftər] ['traɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [wen] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n] ,

If	it	seems	dry	after	trying	it	with	a	spoon	when	removing	from	oven	,
如果	它	似乎	干燥	后	尝试	它	和	一个	勺子	什么时候	移除	从	烤箱	,

如果从烤箱取出后用勺子舀一舀感觉很干，

[pɔːr] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk][ænd; ənd][set] [bæk] [ə'gen] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['kɑːntents][ɑːr; ər] ['hiːtɪd]

pour	into	it	a	little	milk	and	set	back	again	until	the	contents	are	heated
倒	进入	它	一个	小的	牛奶	和	放	后退	再次	直到	这	内容	是	加热

[ə'gen] [hɑːt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [sɜːrv] .

again	hot	enough	to	serve	.
再次	热的	足够的	到	服务	.

倒入少许牛奶，再放回炉子上加热至足够热即可食用。

[miːts]

MEATS
肉类

肉类

[roʊst] [biːf] .
Roast **Beef** **.**
烤 牛肉 .

烤牛肉。

[ðə; ði]['sɜːrlɔɪn][ɪz] [kən'sɪdərd] [ðə; ði][best][fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] .
The **sirloin** **is** **considered** **the** **best** **for** **roasting** **.**
这 西冷牛排 是 经过考虑的 这 最好的 为了 烘焙 .

西冷牛排被认为是最适合烤制的。

[splɪt][ðə; ði] [miːt] ,
Split **the** **meat** **,**
分裂 这 肉 ,

将肉切成两半，

['pepər] [ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [beɪst] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [waɪl] ['roʊstɪŋ] [wɪð; wɪθ][ɪts] [oʊn] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd]
pepper **the** **top** **and** **baste** **it** **well** **while** **roasting** **with** **its** **own** **drippings** **and**
胡椒 这 顶部 和 绷 它 出色地 尽管 烘焙 和 它是自己的 滴落物 和
[θroʊ] [ɑːn][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
throw **on** **a** **tablespoonful** **of** **salt** **.**
扔 在 一个 一汤匙 的 盐 .

在表面撒上胡椒粉，烤制过程中用自身的油脂充分浇淋，再撒上一汤匙盐。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] , [kiːp] [ðə; ði]['faɪər] [braɪt] [ænd; ənd] [klɪr] .
Put **it** **in** **a** **hot** **oven** **,** **keep** **the** **fire** **bright** **and** **clear** **.**
放 它 在 一个 热的 烤箱 , 保持 这 火 明亮的 和 清除 .

把它放进热烤箱里，保持炉火明亮清澈。

[frʌm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [tuː; tə][ðə; ði]['el biː][ɪz][ðə; ði] [ruːl] [fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] .
From **15** **to** **20** **minutes** **to** **the** **lb** **is** **the** **rule** **for** **roasting** **.**
从 - 到 - 分钟 到 这 磅 是 这 规则 为了 烘焙 .

烘烤的规则是每磅肉烤15到20分钟。

['jɔːkʃə] ['pʊdɪŋ] .
Yorkshire **Pudding** **.**
约克郡 布丁 .

约克郡布丁。

½ [paɪnt][mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] , ½ ['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
½ **pint** **milk** **,** **2** **eggs** **,** **1** **cup** **of** **flour** **,** **½** **level** **teaspoon** **salt** **.**
½ 品脱 牛奶 , 2 鸡蛋 , 1 杯子 的 面粉 , ½ 等级 茶匙 盐 .

½ 品脱牛奶，2 个鸡蛋，1 杯面粉，½ 平茶匙盐。

[biːt] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd]['flaʊər] ,
Beat **the** **yolks** **of** **the** **eggs** **,** **then** **add** **the** **milk** **and** **flour** **,**
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 , 然后 添加 这 牛奶 和 面粉 ,

将蛋黄打散，然后加入牛奶和面粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt][tuː; tə][ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] ['veri] [stɪf] [ænd; ənd] [ðen] [mɪks]
add **the** **salt** **to** **the** **whites** **and** **beat** **them** **very** **stiff** **and** **then** **mix**
添加 这 盐 到 这 白人 和 打 他们 非常 僵硬的 和 然后 混合
[ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .
them **with** **other** **ingredients** **.**
他们 和 其他 原料 .

将盐加入蛋白中，打发至硬性发泡，然后与其他配料混合。

[naʊ] [teɪk] [ðə; ði] [eg] ['biːtər] [ænd; ənd] [biːt] [ðə; ði] [hoʊl] ['bætər] ['veri] ['θɜːrəli] [fɔːr; fər][faɪv]
Now **take** **the** **egg** **beater** **and** **beat** **the** **whole** **batter** **very** **thoroughly** **for** **5**
现在 拿 这 蛋 击打者 和 打 这 所有的 连击 非常 彻底 为了 5
['mɪnɪts]
minutes
分钟

现在用打蛋器将面糊彻底搅拌5分钟。

[[ˌpiː ˈdʒiː][naɪn]]
[Pg 9]
[页 9]

[第9页]

[ðɪs] [meɪks] [ˌaɪ ˈtiː] [laɪt] [ænd; ənd] [ˈpɔːrəs] [æz; əz] [keɪk] .
this makes it light and porous as cake .
这 制作 它 光 和 多孔 作为 蛋糕 .

这使得它像蛋糕一样轻盈多孔。

[ðen] [pɔːr] [ðə; ði][ˈmɪkstʃər][ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈroʊstɪŋ] [pæn][ˈʌndər][ə; eɪ] [ræk] [ɪf] [juː; jʊ][juːz][wʌn] [ɪf] [nɑːt]
Then pour the mixture into the roasting pan under a rack if you use one if not
然后 倒 这 混合物 进入 这 烘焙 平底锅 在下面 一个 架子 如果 你 使用 一 如果 不是
[ðen] [bɪˈsaɪd] [ðə; ði] [miːt] [əˈbaʊt] ¾ [ˌetʃ ˈɑr] .
then beside the meat about ¾ hr .
然后 旁 这 肉 关于 ¾ hr .

然后将混合物倒入烤盘中，如果使用烤架，则放在烤架下；如果没有烤架，则放在肉旁边烤约 3/4 小时。

[bɪˈfɔːr] [ðə; ði] [biːf] [ɪz] [dʌn] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði] [ˈdrɪpɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] [ˈbeɪstɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː]
before the beef is done and cook in the drippings to a nice brown basting it
前 这 牛肉 是 完毕 和 厨师 在 这 滴落物 到 一个 好的 棕色的 涂抹 它
[wen] [juː; jʊ][duː][ðə; ði] [miːt] ,
when you do the meat ,
什么时候 你 做 这 肉 ,

牛肉煮熟前，用锅里的油煎至表面呈漂亮的棕色，煎肉的时候要不断浇汁。

[kʌt][ɪn] [skwer] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [miːt] .
cut in squares and serve with the meat .
切 在 正方形 和 服务 和 这 肉 .

切成方块，与肉一起食用。

[ˈdʌb(ə)l] [ðə; ði][ˈkwɑːntəti] [ɪf] [jʊr; jər][ˈfæməli][kənˈsɪsts] [ʌv; əv] [mɔːr] [ðæn; ðən] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] .
Double the quantity if your family consists of more than four or five .
双倍的 这 数量 如果 你的 家庭 由 的 更多的 比 四 或者 五 .

如果您的家庭成员超过四五人，请将用量加倍。

[ðɪs] [ɪz][naɪs] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][roʊst] [biːf] .
This is nice served with roast beef .
这 是 好的 服务 和 烤 牛肉 .

这道菜配烤牛肉吃很不错。

[brɔɪld] [steɪk] .
Broiled Steak .
烤制 牛排 .

烤牛排。

[brɔɪl] [ə; eɪ] [ˈpɔːrtərˌhaʊs] [steɪk] [wʌn][ænd; ənd][wʌn][hæf] [ɪntʃɪz] [θɪk] [ˈoʊvər][ə; eɪ] [klɪr] [hɑːt][ˈfaɪər]
Broil a porterhouse steak one and one half inches thick over a clear hot fire
烤 一个 波特豪斯 牛排 一 和 一 一半 英寸 厚的 超过 一个 清除 热的 火
[fɔːr; fər][faɪv] [ˈmɪnɪts] ,
for 5 minutes ,
为了 5 分钟 ,

将一块一英寸半厚的T骨牛排放在明火上烤5分钟。

[ˈtɜːrnɪŋ] [tɪl] [bəuθ][saɪdz][ɑːr; ər] [wel] [sɪəd] , [ˈhævɪŋ] [ˈredi] [ə; eɪ][hɑːt][tɪn] ,
turning till both sides are well seared , having ready a hot tin ,
转弯 直到 两个都 侧面 是 出色地 烤 , 拥有 准备好 一个 热的 锡 ,

翻面煎至两面都呈金黄色，同时准备好热烤盘。

[leɪ] [ðə; ði] [miːt] [ɑːn][ˌaɪ ˈtiː]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] ['plenti] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
lay the meat on it season with salt and pepper and plenty of butter .
躺 这 肉 在 它 季节 和 盐 和 胡椒 和 很多 的 黄油 .

将肉放在上面，用盐、胡椒粉和大量的黄油调味。

[pleɪs] [æt; ət][wʌns][ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Place	**at**	**once**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**for**	**about**	**10**	**minutes**	**before**	**serving**	**.**
地方	在	一次	在	一个	热的	烤箱	为了	关于	-	分钟	前	服务	.

食用前立即放入热烤箱烘烤约 10 分钟。

[steɪk] .

Steak	**.**
牛排	.

牛排。

[hæv; həv][ə; eɪ] [steɪk] [kʌt] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [θɪk] [ænd; ənd][kʌt][ə; eɪ] ['pɑːkɪt] [ɪn][wʌn][saɪd] ,

Have	**a**	**steak**	**cut**	**2**	**inches**	**thick**	**and**	**cut**	**a**	**pocket**	**in**	**one**	**side**	**,**
有	一个	牛排	切	2	英寸	厚的	和	切	一个	口袋	在	一	边	,

取一块2英寸厚的牛排，在一侧切出一个口袋。

[fɪl] [wɪð; wɪθ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [roʊst] .

fill	**with**	**dressing**	**and**	**roast**	**.**
充满	和	敷料	和	烤	.

填入调料后烤制。

['biːfsteɪk] ['smʌðəd] [ɪn] ['ʌnjənz] .

Beefsteak	**Smothered**	**in**	**Onions**	**.**
牛排	窒息	在	洋葱	.

洋葱焗牛排。

[pʊt] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wen] [hɑːt][pʊt][ɪn] [steɪk] [trɪmd] [ænd; ənd]['sɔːltɪd] [slaɪs]

Put	**tablespoon**	**butter**	**in**	**frying**	**pan**	**when**	**hot**	**put**	**in**	**steak**	**trimmed**	**and**	**salted**	**slice**
放	汤匙	黄油	在	煎炸	平底锅	什么时候	热的	放	在	牛排	修剪过的	和	咸的	片

['ʌnjənz] [θɪn] [ænd; ənd]['kʌvər] [steɪk] ,

onions	**thin**	**and**	**cover**	**steak**	**,**
洋葱	薄的	和	覆盖	牛排	,

平底锅烧热后放入一汤匙黄油，放入修整过并撒过盐的牛排，将洋葱切成薄片，盖在牛排上。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ['ʌnjənz] [ˌeɪ diː 'diː] [gʊd] [saɪz] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [kʊk] ['sloʊli] [wʌn]['aʊər] ,

salt	**and**	**pepper**	**onions**	**add**	**good**	**size**	**lump**	**of**	**butter**	**,**	**cook**	**slowly**	**1**	**hour**	**,**
盐	和	胡椒	洋葱	添加	好的	尺寸	块	的	黄油	,	厨师	缓慢地	1	小时	,

用盐和胡椒粉调味，加入洋葱和一大块黄油，慢炖1小时。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] .

add	**water**	**to**	**prevent**	**burning**	**.**
添加	水	到	防止	燃烧	.

加水防止烧焦。

['pɪgz] [fiːt] .

Pig's	**Feet**	**.**
猪的	脚	.

猪蹄。

[skreɪp] [ænd; ənd] [wɑːʃ] , [pʊt][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] [wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

Scrape	**and**	**wash**	**,**	**put**	**in**	**cold**	**water**	**and**	**when**	**boiling**	**add**	**teaspoonful**	**of**
刮	和	洗	,	放	在	寒冷的	水	和	什么时候	沸腾	添加	一茶匙	的

[sɔːlt][ænd; ənd] [kʊk] ['tendər] .

salt	**and**	**cook**	**tender**	**.**
盐	和	厨师	投标	.

刮干净，放入冷水中，水开后加入一茶匙盐，煮至软烂。

[pleɪs] [ɪn][dʒɑːr][ˌtuː'tuː][kjuː'tiː] ['vɪnɪgər] [tuː; tə][wʌn][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd] [hoʊl] [kloʊvz] .

Place	**in**	**jar**	**2**	**qt**	**vinegar**	**to**	**one**	**of**	**water**	**and**	**whole**	**cloves**	**.**
地方	在	罐	2	qt	醋	到	一	的	水	和	所有的	丁香	.

将 2 夸脱醋、1 夸脱水和整粒丁香放入罐中。

[pɑːt] [roʊst] [ʌv; əv] [biːf] .
Pot **Roast** **of** **Beef** **.**
锅 烤 的 牛肉 .

炖牛肉。

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['suːɪt] [ɔːr] [fæt] [ɪn] ['ket(ə)l] [let] [ˌaɪ 'tiː] [get] ['veri] [hɑːt] .
Place **a** **small** **piece** **of** **suet** **or** **fat** **in** **kettle** **let** **it** **get** **very** **hot** **.**
地方 一个 小的 片 的 羊脂 或者 胖的 在 壶 让 它 得到 非常 热的 .

在水壶里放一小块牛油或脂肪，让它烧得很热。

[pleɪs] [ðə; ði] [roʊst] [ɪn] ['ket(ə)l] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['nʌtmeg] ,
Place **the** **roast** **in** **kettle** **,** **sprinkle** **with** **pepper** **and** **grated** **nutmeg** **,**
地方 这 烤 在 壶 , 撒 和 胡椒 和 磨碎的 肉豆蔻 ,

将烤肉放入锅中，撒上胡椒粉和磨碎的肉豆蔻，

[braʊn] [ɑːn] [ɔːl] [saɪdz] ['wɑtʃɪŋ] ['kerfəli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] .
brown **on** **all** **sides** **watching** **carefully** **to** **prevent** **burning** **.**
棕色的 在 全部 侧面 观看 小心 到 防止 燃烧 .

煎至四面金黄，注意观察，防止烧焦。

[ðen] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['tendər] .
Then **cover** **with** **boiling** **water** **and** **cook** **till** **tender** **.**
然后 覆盖 和 沸腾 水 和 厨师 直到 投标 .

然后倒入沸水，煮至软烂。

[sɔːlt] [ə'baʊt] ½ [ˌetʃ 'ɑr] .
Salt **about** **½** **hr** **.**
盐 关于 ½ hr .

加盐约半小时。

[bɪ'fɔːr] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ket(ə)l] , [meɪk] [ə; eɪ] [braʊn] ['greɪvi] .
before **removing** **from** **the** **kettle** **,** **make** **a** **brown** **gravy** **.**
前 移除 从 这 壶 , 制作 一个 棕色的 肉汁 .

从锅里取出之前，先做一份棕色肉汁。

[biːf] [nɑːt] ['suːtəb(ə)l] [fɔːr; fər] ['ʌv(ə)n] [roʊsts] [wɪl] [biː; bi] ['eksələnt] [kʊkt] [ðɪs] [weɪ] .
Beef **not** **suitable** **for** **oven** **roasts** **will** **be** **excellent** **cooked** **this** **way** **.**
牛肉 不是 合适的 为了 烤箱 烤肉 将要 是 出色的 煮熟 这 方式 .

不适合烤箱烤制的牛肉用这种方法烹饪也非常好吃。

[leg] [ʌv; əv] [læm] .
Leg **of** **Lamb** **.**
腿 的 羊肉 .

羊腿。

[leg] [ʌv; əv] [læm] [beɪkt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['tendər] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [mɪnt] [sɔːs] [ɔːr]
Leg **of** **lamb** **baked** **in** **the** **oven** **until** **tender** **and** **served** **with** **a** **mint** **sauce** **or**
腿 的 羊肉 烘焙 在 这 烤箱 直到 投标 和 服务 和 一个 薄荷 酱 或者
[ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] [kʊkt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ə; eɪ] [biːf] [roʊst] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]
it **can** **be** **cooked** **the** **same** **as** **a** **beef** **roast** **and** **served** **with** **a**
它 能 是 煮熟 这 相同的 作为 一个 牛肉 烤 和 服务 和 一个
[braʊn] ['greɪvi] [ɔːr] [mɪnt] [sɔːs] .
brown **gravy** **or** **mint** **sauce** **.**
棕色的 肉汁 或者 薄荷 酱 .

将羊腿放入烤箱烤至软嫩，佐以薄荷酱；或者像烤牛肉一样烹制，佐以棕色肉汁或薄荷酱。

[kriːmd] [viːl] .
Creamed **Veal** **.**
奶油 小牛肉 .

奶油小牛肉。

['sɪmər] [wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [wʌn] [hæf] [ɪntʃ] [bɪt] [ʌv; əv] [beɪ] [liːf] [ɪn] [wʌn] ['raʊndɪd]
Simmer one slice onion and one half inch bit of bay leaf in one rounded
煨 一 片 洋葱 和 一 一半 英寸 少量 的 湾 叶子 在 一 圆润
['teblspʊnˌfʊl] ['bʌtər] ,
tablespoonful butter ,
一汤匙 黄油 ,

将一片洋葱和一小块（约半英寸）月桂叶放入一满勺黄油中慢炖。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [beɪ] [liːf] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['lev(ə)l] ['teblspʊnˌfʊl] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] ,
remove the onions and bay leaf , add one level tablespoonful corn starch ,
消除 这 洋葱 和 湾 叶子 , 添加 一 等级 一汤匙 玉米 淀粉 ,

取出洋葱和香叶，加入一平勺玉米淀粉。

[wen] [wel] [mɪkst] [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [wʌn] [kʌp] [θɪn] [kriːm] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [streɪnd] [tə'meɪtoʊ] ,
when well mixed add gradually 1 cup thin cream and ½ cup strained tomato ,
什么时候 出色地 混合 添加 逐步地 1 杯子 薄的 奶油 和 ½ 杯子 紧张 番茄 ,

充分搅拌后，逐渐加入1杯稀奶油和1/2杯滤过的番茄汁。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [hiːt] ['kwɪkli] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [kʊkt]
season with salt and pepper and heat quickly in it 2 cups of cooked
季节 和 盐 和 胡椒 和 热 迅速地 在 它 2 杯子 的 煮熟
[viːl] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [daɪs] .
veal cut in small dice .
小牛肉 切 在 小的 骰子 .

用盐和胡椒粉调味，快速加热2杯切成小丁的熟小牛肉。

[bɔɪld] [hæm] .
Boiled Ham .
煮沸 火腿 .

水煮火腿。

[soʊk] [ðə; ði] [hæm] ['oʊvər] [naɪt] [ɪn] ['wɔːtər] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['kʌvər] [wel] .
Soak the ham over night in water which should cover well .
浸泡 这 火腿 超过 夜晚 在 水 哪个 应该 覆盖 出色地 .

将火腿浸泡在水中过夜，水量要完全没过火腿。

[ðen] [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] ['faɪər] [tuː; tə] [bɔɪl] ,
Then set it on fire to boil ,
然后 放 它 在 火 到 熬 ,

然后开火煮沸。

[ðə; ði] [ruːl] [fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] [hæm] [ɪz] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [iːtʃ] ['el biː] .
the rule for boiling ham is 15 minutes to each lb .
这 规则 为了 沸腾 火腿 是 - 分钟 到 每个 磅 .

煮火腿的规则是每磅煮15分钟。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [hæf] [bɔɪld] [tʃeɪndʒ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ,
When it is half boiled change water and add a cup of molasses ,
什么时候 它 是 一半 煮沸 改变 水 和 添加 一个 杯子 的 糖蜜 ,

水烧到半沸腾时换水，加入一杯糖蜜。

[wen] [dʌn] [set] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kuːl] [wen] [koʊld] [ɪ'nʌf] [skɪn] [ænd; ənd] [stɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [fjuː] [hoʊl]
when done set it to cool when cold enough skin and stick in a few whole
什么时候 完毕 放 它 到 凉爽的什么时候 寒冷的 足够的 皮肤 和 戳 在 一个 很少 所有的
[kloʊvz] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [braʊn] .
cloves and put in the oven to brown .
丁香 和 放 在 这 烤箱 到 棕色的 .

完成后，将其放凉，待其冷却至足够冷时，剥去外皮，插入几颗完整的丁香，然后放入烤箱烤至棕色。

['lɪvər] [wɪð; wɪθ] ['beɪkən] .
Liver with Bacon .
肝 和 熏肉 .

培根炒肝。

[pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ɑːn]['lɪvər] , [dreɪn][ænd; ənd][dɪp][ɪn]['flaʊər] .

Pour	**boiling**	**water**	**on**	**liver**	**,**	**drain**	**and**	**dip**	**in**	**flour**	**.**
倒	沸腾	水	在	肝	,	流走	和	蘸	在	面粉	.

将沸水浇在肝脏上，沥干水分，然后蘸上面粉。

[kʊk] [wɪð; wɪθ]['beɪkən] .

Cook	**with**	**bacon**	**.**
厨师	和	熏肉	.

用培根烹饪。

[roʊst] [pɔːrk] .

Roast	**Pork**	**.**
烤	猪肉	.

烤猪肉。

[teɪk] [ə; eɪ][leg][ʌv; əv][pɔːrk][ænd; ənd] [wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] [kliːn] , [kʌt][ðə; ðɪ][skɪn][ɪn] [skwer] ,

Take	**a**	**leg**	**of**	**pork**	**and**	**wash**	**it**	**clean**	**,**	**cut**	**the**	**skin**	**in**	**squares**	**,**
拿	一个	腿	的	猪肉	和	洗	它	干净的	,	切	这	皮肤	在	正方形	,

取一条猪腿，洗净，将猪皮切成方块，

['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [bred] , [seɪdʒ] , ['ʌnjən] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , ['mɔɪsnd]

making	**a**	**dressing**	**of**	**grated**	**bread**	**,**	**sage**	**,**	**onion**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**moistened**
制作	一个	敷料	的	磨碎的	面包	,	圣人	,	洋葱	,	胡椒	和	盐	,	湿润

[wɪð; wɪθ][æn; ən] [eg] .

with	**an**	**egg**	**.**
和	一个	蛋	.

将磨碎的面包、鼠尾草、洋葱、胡椒和盐混合，用鸡蛋液润湿，制成调味料。

[rʌb] [ðɪs] ['ʌndər][ðə; ðɪ][skɪn][ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['nʌkl] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['paʊdərd] [seɪdʒ]

Rub	**this**	**under**	**the**	**skin**	**of**	**the**	**knuckle**	**and**	**sprinkle**	**a**	**little**	**powdered**	**sage**
擦	这	在下面	这	皮肤	的	这	指关节	和	撒	一个	小的	粉末状	圣人

['ɪntuː][ðə; ðɪ][raɪnd] [wer] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kʌt][ænd; ənd][rʌb][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt]

into	**the**	**rind**	**where**	**it**	**is**	**cut**	**and**	**rub**	**it**	**over**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**
进入	这	果皮	在哪里	它	是	切	和	擦	它	超过	和	胡椒	和	盐

[ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

and	**place**	**it**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
和	地方	它	在	一个	热的	烤箱	.

将此物涂抹在指关节皮肤下，在切口处的皮上撒上少许鼠尾草粉，再涂上胡椒粉和盐，然后放入热烤箱中。

[eɪt]['paʊndz] .

8	**lbs**	**.**
8	磅	.

8磅

[wɪl] [rɪ'kwaɪər] [ə'baʊt] [θriː][ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

will	**require**	**about**	**3**	**hrs**	**.**
将要	要求	关于	3	小时	.

大约需要3个小时。

[tuː; tə] [roʊst] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

to	**roast**	**it**	**a**	**light**	**brown**	**.**
到	烤	它	一个	光	棕色的	.

烤至浅棕色。

[ðə; ðɪ] ['ʃoʊldər] , [lɔɪn] [ˌsper'rɪb] [ɑːr; ər] ['roʊstɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænər] .

The	**shoulder**	**,**	**loin**	**spareribs**	**are**	**roasted**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
这	肩膀	,	腰部	排骨	是	烤	在	这	相同的	方式	.

肩肉、腰肉和排骨都用同样的方法烤制。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**10**	**]**
[	页	-	]

[roʊst] [viːl] .
Roast **Veal** **.**
烤 小牛肉 .

烤小牛肉。

[ɪn] ['roʊstɪŋ] [viːl] ['fɑːloʊ] [ðə; ði] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn] [æz; əz] [ɪn] ['roʊstɪŋ] [pɔːrk] .
In **roasting** **veal** **follow** **the** **direction** **as** **in** **roasting** **pork** **.**
在 烘焙 小牛肉 跟随 这 方向 作为 在 烘焙 猪肉 .

烤小牛肉时，按照烤猪肉的方法进行操作。

[roʊst] [bɪ'fɔːr] [ə; eɪ] [brɪsk] ['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ['kʌlər] ,
Roast **before** **a** **brisk** **fire** **till** **it** **comes** **to** **a** **light** **brown** **color** **,**
烤 前 一个 轻快 火 直到 它 来 到 一个 光 棕色的 颜色 ,

在旺火上烤至呈浅棕色，

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [beɪst] [ˌaɪ 'tiː] [waɪl] ['roʊstɪŋ] .
be **sure** **to** **baste** **it** **while** **roasting** **.**
是 当然 到 绷 它 尽管 烘焙 .

烤制过程中一定要不时地刷上酱汁。

[brɔɪld] [læm] [tʃɔps] .
Broiled **Lamb** **Chops** **.**
烤制 羊肉 排骨 .

烤羊排。

[teɪk] [ðə; ði] [læm] [tʃɔps] [ænd; ənd] [waɪp] [ðem; ðəm] [ɔːf] ,
Take **the** **lamb** **chops** **and** **wipe** **them** **off** **,**
拿 这 羊肉 排骨 和 擦拭 他们 离开 ,

把羊排拿起来擦干净，

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ðə; ði] ['brɔɪlər] ['oʊvər] [ə; eɪ] [gʊd] [hɑːt] ['faɪər] ,
place **them** **on** **the** **broiler** **over** **a** **good** **hot** **fire** **,**
地方 他们 在 这 肉鸡 超过 一个 好的 热的 火 ,

把它们放在烤箱的烤架上，用旺火烤制。

[kiːp] ['tɜːrnɪŋ] [ðem; ðəm] [fɜːrst] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] [ðen] [ðə; ði] ['ʌðər] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [naɪs] [laɪt] [braʊn] ,
keep **turning** **them** **first** **on** **one** **side** **then** **the** **other** **until** **a** **nice** **light** **brown** **,**
保持 转弯 他们 第一的 在 一 边 然后 这 其他 直到 一个 好的 光 棕色的 ,

反复翻面，先翻到一面，再翻到另一面，直到变成漂亮的浅棕色。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['brɔɪlər] ,
remove **from** **the** **broiler** **,**
消除 从 这 肉鸡 ,

从烤箱中取出，

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['pepər] [ænd; ənd] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
place **them** **on** **a** **hot** **plate** **with** **pieces** **of** **butter** **pepper** **and** **little** **salt** **,**
地方 他们 在 一个 热的 盘子 和 件 的 黄油 胡椒 和 小的 盐 ,

将它们放在热盘上，配上黄油块、胡椒粉和少许盐。

[pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ðen] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['piːz] [leɪd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [aʊt]
place **in** **the** **oven** **for** **a** **few** **minutes** **then** **serve** **with** **peas** **laid** **around** **the** **out**
地方 在 这 烤箱 为了 一个 很少 分钟 然后 服务 和 豌豆 铺设 大约 这 出去
[saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tʃɔps] .
side **of** **the** **chops** **.**
边 的 这 排骨 .

放入烤箱烤几分钟，然后盛出，在猪排周围放上豌豆即可食用。

[læm] [stuː] .
Lamb **Stew** **.**
羊肉 炖 .

炖羊肉。

[θriː][ɔːr][fɔːr]['paʊndz][ʌv; əv] [læm] [kʌt] [ʌp][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

3	**or**	**4**	**lbs**	**of**	**lamb**	**cut**	**up**	**in**	**small**	**pieces**	**,**
3	或者	4	磅	的	羊肉	切	向上	在	小的	件	,

3到4磅羊肉切成小块，

[wɑːʃ] [ɔːf] [wɪð; wɪθ][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] ,

wash	**off**	**with**	**hot**	**water**	**and**	**put**	**in**	**a**	**kettle**	**,**
洗	离开	和	热的	水	和	放	在	一个	壶	,

用热水冲洗干净，然后放入水壶中。

['kʌvər][ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , [bɪ'fɔːr]

cover	**the**	**meat**	**with**	**water**	**and**	**cook**	**until**	**tender**	**about**	**20**	**minutes**	**,**	**before**
覆盖	这	肉	和	水	和	厨师	直到	投标	关于	-	分钟	,	前

[rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] ,

removing	**from**	**the**	**fire**	**,**
移除	从	这	火	,

将肉放入水中，煮至软烂，约20分钟后即可关火。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʌmplɪŋz] , [kʊk] [ðem; ðəm] - ['mɪnɪts] ,

add	**dumplings**	**,**	**cook**	**them**	**20**	**minutes**	**,**
添加	饺子	,	厨师	他们	-	分钟	,

加入饺子，煮20分钟。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði]['lɪkwɪd][wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər]

then	**take**	**them**	**out**	**and**	**thicken**	**the**	**liquid**	**with**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**flour**
然后	拿	他们	出去	和	加厚	这	液体	和	1	一汤匙	的	面粉

[pʊt][ɔːl][ɑːn][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['plætər][ænd; ənd][sɜːrv] .

put	**all**	**on**	**a**	**large**	**platter**	**and**	**serve**	**.**
放	全部	在	一个	大的	拼盘	和	服务	.

然后将它们取出，用 1 汤匙面粉勾芡，将所有食材盛入大盘中即可食用。

[viːl] [loʊf] .

Veal	**Loaf**	**.**
小牛肉	面包	.

小牛肉面包。

[θriː]['paʊndz][ʌv; əv] [viːl] , ½ ['el biː][ʌv; əv][fæt][sɔːlt][pɔːrk] [tʃɑːpt] [tə'geðər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['krækər]

3	**lbs**	**of**	**veal**	**,**	**½**	**lb**	**of**	**fat**	**salt**	**pork**	**chopped**	**together**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**cracker**
3	磅	的	小牛肉	,	½	磅	的	胖的	盐	猪肉	切碎	一起	,	1	杯子	的	饼干

[krʌmz] ,

crumbs	**,**
面包屑	,

3磅小牛肉，½磅肥咸猪肉切碎，1杯饼干碎，

[θriː] [egz] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , ['mɔɪs(ə)n] [ɔːl][wɪð; wɪθ] 1½ [kʌps] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [beɪk]

3	**eggs**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**,**	**moisten**	**all**	**with**	**1½**	**cups**	**of**	**water**	**,**	**bake**
3	鸡蛋	,	胡椒	和	盐	到	品尝	,	濡	全部	和	1½	杯子	的	水	,	烤

1½ [ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

1½	**hrs**	**.**
1½	小时	.

3 个鸡蛋，适量胡椒粉和盐，用 1½ 杯水将所有材料浸湿，烘烤 1½ 小时。

[fraɪd] ['sɒsɪdʒɪz] .

Fried	**Sausages**	**.**
油煎	香肠	.

炸香肠。

[prɪk] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk][ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] ['bɜːrstɪŋ] ,

Prick	**the**	**casing**	**with**	**a**	**fork**	**in**	**order**	**to**	**keep**	**it**	**from**	**bursting**	**,**
刺	这	套管	和	一个	叉	在	命令	到	保持	它	从	爆发	,

用叉子在肠衣上扎孔，防止肠衣爆裂。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['fraɪɪŋ][pæn][ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] , ['tɜ:rnɪŋ] ['fri:kwəntli] .

put	in	a	frying	pan	and	fry	until	a	light	brown	,	turning	frequently	.
放	在	一个	煎炸	平底锅	和	炒	直到	一个	光	棕色的	,	转弯	频繁地	.

放入煎锅中，煎至浅棕色，期间需经常翻动。

[stu:d] ['kɪdni] .

Stewed	Kidney	.
炖	肾	.

炖腰子。

[teɪk] [wʌn][ɔ:r][ˌtu:'tu:] ['kidniz] , [kʌt][ðem; ðəm][ɪn][hæf] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd]['sentər][fæt][ɔ:r] [kɔ:r] ,

Take	1	or	2	kidneys	,	cut	them	in	half	,	remove	the	skin	and	center	fat	or	core	,
拿	1	或者	2	肾脏	,	切	他们	在	一半	,	消除	这	皮肤	和	中心	胖的	或者	核	,

取1到2个肾脏，切成两半，去除皮和中间的脂肪或髓，

[gɪv] [i:tʃ] [ə; eɪ][dʌst][ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] .

give	each	a	dust	of	pepper	and	salt	.
给	每个	一个	灰尘	的	胡椒	和	盐	.

每份撒上少许胡椒粉和盐。

[tʃɑ:p] ['faɪnli] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['ʌnjən][ænd; ənd] ['pɑ:rsli] ,

Chop	finely	1	teaspoonful	of	onion	and	parsley	,
劈	精细地	1	一茶匙	的	洋葱	和	香菜	,

将1茶匙洋葱和欧芹切碎，

[melt][ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ][lɑ:rdʒ]['wɔ:lnʌt][ɪn][ə; eɪ][smɔ:l] ['sɔ:spæn] ,

melt	a	piece	of	butter	the	size	of	a	large	walnut	in	a	small	saucepan	,
熔化	一个	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	大的	核桃	在	一个	小的	平底锅	,

在一个小平底锅里融化一块核桃大小的黄油，

[wen] [hɑ:t][pʊt][ɪn][ðə; ði] ['kidniz] , [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] [daʊn] , ['ɔ:lsoʊ][ðə; ði]['ʌnjən] .

when	hot	put	in	the	kidneys	,	the	outside	down	,	also	the	onion	.
什么时候	热的	放	在	这	肾脏	,	这	外部	向下	,	还	这	洋葱	.

锅热后放入肾脏（外皮朝下），以及洋葱。

[fraɪ] ['kwɪkli] [ə; eɪ][naɪs] [braʊn] ,

Fry	quickly	a	nice	brown	,
炒	迅速地	一个	好的	棕色的	,

快速煎至金黄色，

[naʊ] [ʃeɪk] [ɪn][ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [ʌv; əv]['flaʊər][stɜ:r][ˌaɪ 'ti:][ɪn][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] [braʊn] ,

now	shake	in	2	teaspoons	of	flour	stir	it	in	and	let	it	brown	,
现在	摇	在	2	茶匙	的	面粉	搅拌	它	在	和	让	它	棕色的	,

现在加入2茶匙面粉，搅拌均匀，然后煎至金黄色。

[nekst] [pɔ:r] [ɪn][nɑ:t][kwaɪt][ə; eɪ] ['ti:kʌp] [ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər] , [stɑ:k] , [stɜ:r] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bɔɪlz] .

next	pour	in	not	quite	a	teacup	of	hot	water	,	stock	,	stir	till	it	boils	.
下一个	倒	在	不是	相当	一个	茶碗	的	热的	水	,	库存	,	搅拌	直到	它	沸腾	.

接下来倒入不到一杯热水和高汤，搅拌至沸腾。

['poʊltri] [ænd; ənd] [geɪm]

POULTRY	AND	GAME
家禽	和	游戏

家禽和野味

['kɔ:ʃ(ə)n] : — [tu:; tə][roʊst] [faʊlz] [ðə; ði]['faɪər][mʌst; məst][bi:; bi] [kwɪk] [ænd; ənd] [klɪr] .

CAUTION	:	—	To	roast	fowls	the	fire	must	be	quick	and	clear	.
警告	:	—	到	烤	家禽	这	火	必须	是	快的	和	清除	.

注意：——烤家禽时，火势必须迅速而稳定。

[beɪst] ['friːkwəntli] [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][dəunt][juːz][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['roʊstər] ,
Baste frequently and if you don't use a double roaster ,
涂抹 频繁地 和 如果 你 不 使用 一个 双倍的 烤炉 ,

经常刷油，如果你不使用双层烤盘，

[kiːp] [waɪt] ['peɪpər] [pɪnd] [ɑːn][ðə; ði] [brest] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nɪrli] [dʌn] .
keep white paper pinned on the breast till it is nearly done .
保持 白色的 纸 已置顶 在 这 胸部 直到 它 是 几乎 完毕 .

在乳房快要烤熟之前，不要取下白纸。

[teɪk] [ðə; ði] ['tɜːrki] , [drɔː] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] [kliːn] [ænd; ənd][draɪ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kliːn]
Take the turkey , draw it and wash it clean and dry with a clean
拿 这 火鸡 , 画 它 和 洗 它 干净的 和 干燥 和 一个 干净的
['taʊəl] .
towel .
毛巾 .

把火鸡拿出来，剥皮，洗净，用干净的毛巾擦干。

['tɜːrki] ['dresɪŋ] .
Turkey Dressing .
火鸡 敷料 .

火鸡馅料。

[teɪk] [wʌn][loʊf][ʌv; əv] [steɪl] [bred] ,
Take 1 loaf of stale bread ,
拿 1 面包 的 陈旧 面包 ,

取1条隔夜面包，

[friː] [ʌv; əv] [krʌst] [kʌt]['ɪntuː] [ɪntʃ] [kjuːbz] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt][mɪlk] ,
free of crust cut into inch cubes and pour over it 1 pint of hot milk ,
自由的 的 地壳 切 进入 英寸 立方体 和 倒 超过 它 1 品脱 的 热的 牛奶 ,

去掉面包皮，切成一英寸见方的方块，然后在上面浇上1品脱热牛奶。

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ɔːl][sɔːft][ænd; ənd] [smuːð] , [ðen] [biːt] [æn; ən] [eg] [laɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]
stir it all soft and smooth , then beat an egg light and add to the
搅拌 它 全部柔软的 和 光滑的 , 然后 打 一个 蛋 光 和 添加 到 这
['mɪkstʃər] ,
mixture ,
混合物 ,

将所有材料搅拌至顺滑，然后将一个鸡蛋打散至蓬松，加入混合物中。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['poʊltri] ['siːzənɪŋ] , [wʌn] ['teɪbl] [spuːn] [ʌv; əv]
season with pepper and salt and poultry seasoning , 1 table spoon of
季节 和 胡椒 和 盐 和 家禽 调料 , 1 桌子 勺子 的
[meltid] ['bʌtər] .
melted butter .
融化 黄油 .

用胡椒粉、盐和家禽调味料调味，加入 1 汤匙融化的黄油。

[ðen] [stʌf] [jʊr; jər] ['tɜːrki] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['mɪkstʃər] .
Then stuff your turkey with this mixture .
然后 东西 你的 火鸡 和 这 混合物 .

然后将这种混合物填入火鸡肚中。

[ðen] [soʊ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd] [drɔː] [legz] [bæk] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði]['bɑːdi][ænd; ənd][ðə; ði] [wɪŋz] [bæk]
Then sew it up and draw legs back close to the body and the wings back
然后 缝 它 向上 和 画 腿 后退 关闭 到 这 身体 和 这 翅膀 后退
[ə'genst] [ðə; ði][saɪd][soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [brest] [wɪl] [stænd][aʊt] ['prɑːmɪnəntli] .
against the side so that the breast will stand out prominently .
反对 这 边 所以 那 这 胸部 将要 站立 出去 突出地 .

然后缝合起来，把腿拉回靠近身体的位置，把翅膀拉回侧面，这样胸部就会显得格外突出。

[dʌst] [ðə; ði] ['tɜːrki] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [drɔːn] ['bʌtər] ,

Dust	**the**	**turkey**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**drawn**	**butter**	**,**
灰尘	这	火鸡	和	盐	和	胡椒	和	绘制	黄油	,

在火鸡表面撒上盐、胡椒粉和融化的黄油。

[ðen] [leɪ] [ɑːn][ə; eɪ] [greɪt] [ɪn][ðə; ði] [roʊst] [pæn][wɪð; wɪθ] [daʊn] .

then	**lay**	**on**	**a**	**grate**	**in**	**the**	**roast**	**pan**	**with**	**down**	**.**
然后	躺	在	一个	格特	在	这	烤	平底锅	和	向下	.

然后将其平铺在烤盘的烤架上。

[ðɪs] [pə'mits] [ðə; ði][dʒuːs][tuː; tə][rʌn] [daʊn] ['ɪntuː][ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː]['tendər] [ænd; ənd]['dʒuːsi] .

This	**permits**	**the**	**juice**	**to**	**run**	**down**	**into**	**the**	**breast**	**and**	**makes**	**it**	**tender**	**and**	**juicy**	**.**
这	许可证	这	汁	到	跑步	向下	进入	这	胸部	和	制作	它	投标	和	多汁的	.

这样可以让汁液流到鸡胸肉里，使鸡胸肉鲜嫩多汁。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['veri] [hɑːt] [wen] [ðə; ði] ['tɜːrki] [ɪz][fɜːrst][pʊt][ɪn][ænd; ənd][ðə; ði] [hiːt] ['slaɪtli] [rɪ'djʊst] ['æftər][ðə; ði][fɜːrst] ½ ['aʊər] .

The	**oven**	**should**	**be**	**very**	**hot**	**when**	**the**	**turkey**	**is**	**first**	**put**	**in**	**and**	**the**	**heat**	**slightly**	**reduced**	**after**	**the**	**first**	**½**	**hour**	**.**
这	烤箱	应该	是	非常	热的	什么时候	这	火鸡	是	第一的	放	在	和	这	热	轻微地	减少	后	这	第一的	½	小时	.

烤箱在放入火鸡时应该非常热，烤制半小时后稍微降低温度。

[kʊk] [ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][pə'zɪʃ(ə)n][fɔːr; fər][ðə; ði][fɜːrst]['aʊər] [ðen] [tɜːrn][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ɑːn][ɪts] [bæk] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ,

Cook	**in**	**the**	**original**	**position**	**for**	**the**	**first**	**hour**	**then**	**turn**	**it**	**over**	**on**	**its**	**back**	**and**	**cook**	**until**	**a**	**light**	**brown**	**,**
厨师	在	这	原来的	位置	为了	这	第一的	小时	然后	转动	它	超过	在	它是	后退	和	厨师	直到	一个	光	棕色的	,

先以原位煎烤一小时，然后翻面煎烤至表面呈浅棕色。

[ə'laʊɪŋ] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] - ['mɪnɪts] [tuː; tə][ə; eɪ]['el biː] .

allowing	**for**	**cooking**	**15**	**minutes**	**to**	**a**	**lb**	**.**
允许	为了	烹饪	-	分钟	到	一个	磅	.

每磅食材烹饪时间为 15 分钟。

[roʊst] [dʌk] .

Roast	**Duck**	**.**
烤	鸭子	.

烤鸭。

['æftər] ['drɔːɪŋ] [ðə; ði] [dʌk] , ['waɪpɪŋ] [aʊt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] , [duː][nɑːt] [wɑːʃ] [ðem; ðəm] ,

After	**drawing**	**the**	**duck**	**,**	**wiping**	**out**	**with**	**a**	**clean**	**towel**	**,**	**do**	**not**	**wash**	**them**	**,**
后	绘画	这	鸭子	,	擦拭	出去	和	一个	干净的	毛巾	,	做	不是	洗	他们	,

画完鸭子后，用干净的毛巾擦拭干净，不要用水洗。

[kʌt] [ɔːf] [wɪŋz] [tuː; tə][ðə; ði]['sekənd][dʒɔɪnt] .

cut	**off**	**wings**	**to**	**the**	**second**	**joint**	**.**
切	离开	翅膀	到	这	第二	联合的	.

将翅膀切至第二关节处。

[roʊst] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [hɑːt]['ʌv(ə)n][frʌm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] ,

Roast	**in**	**a**	**very**	**hot**	**oven**	**from**	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**in**	**a**	**baking**	**pan**	**containing**	**a**	**little**	**water**	**,**
烤	在	一个	非常	热的	烤箱	从	-	到	-	分钟	在	一个	烘烤	平底锅	包含	一个	小的	水	,

在烤盘中加少量水，放入食材，用高温烤箱烤15到20分钟。

['eni] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['dresɪŋz] [meɪ] [biː; bi] ['tʃoʊzn] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [bʌt; bət][aɪ][juːz][dʒʌst][ðə; ði]

any	one	of	the	dressings	may	be	chosen	for	the	filling	but	I	use	just	the
任何	一	的	这	敷料	可能	是	选定	为了	这	填充	但	我	使用	只是	这

[pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] ['ɔːlweɪz] [sɜːrv] ['æp(ə)l] [sɔːs] [wɪð; wɪθ] [dʌk] .

plain	dressing	and	always	serve	apple	sauce	with	duck	.
清楚的	敷料	和	总是	服务	苹果	酱	和	鸭子	.

馅料可以选择任何一种酱汁，但我通常只用原味酱汁，而且鸭肉总是搭配苹果酱。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	11	]
[	页	-	]

[第11页]

['tʃesnʌt] ['dresɪŋ] .

Chestnut	Dressing	.
板栗	敷料	.

栗子酱。

[teɪk] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['tʃesnʌt] ,

Take	1	pint	of	chestnut	,
拿	1	品脱	的	板栗	,

取1品脱栗子，

[prɪ'per] [ðə; ði][nʌt][baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][kʌt][ɪn] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] .

prepare	the	nut	by	making	a	cut	in	each	with	a	sharp	knife	.
准备	这	坚果	经过	制作	一个	切	在	每个	和	一个	锋利的	刀	.

用锋利的刀在每个坚果上切一刀，进行处理。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] ,

Then	put	them	in	a	kettle	,	cover	with	cold	water	,
然后	放	他们	在	一个	壶	,	覆盖	和	寒冷的	水	,

然后把它们放进水壶里，加冷水没过它们。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][ɪg'zæktlɪ][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .

bring	to	a	boil	and	boil	exactly	2	minutes	.
带来	到	一个	熬	和	熬	确切地	2	分钟	.

水烧开后，煮沸2分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['wɔːtər] , [dreɪn] , [tɜːrn][ɪn][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ænd; ənd]

Remove	from	the	water	,	drain	,	turn	in	a	pan	with	a	little	butter	and
消除	从	这	水	,	流走	,	转动	在	一个	平底锅	和	一个	小的	黄油	和

[ʃeɪk] ['oʊvər]['faɪər] ,

shake	over	fire	,
摇	超过	火	,

从水中取出，沥干水分，放入平底锅中，加入少许黄油，在火上翻炒。

['æftər] [ðɪs] [ðə; ði] ['ʃɛlz] [ænd; ənd][skɪnz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [tə'geðər] .

after	this	the	shells	and	skins	may	be	removed	together	.
后	这	这	贝壳	和	皮肤	可能	是	已移除	一起	.

之后，可以将壳和皮一起去除。

[tʃɑːp] [ðə; ði] [nʌts] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['kʌpfʊl][ʌv; əv]['greɪtɪd] [bred] [krʌm] , [fɔːr] ['teblspʊnˌfʊl]

Chop	the	nuts	,	add	a	large	cupful	of	grated	bread	crumb	,	4	tablespoonful
劈	这	坚果	,	添加	一个	大的	一杯	的	磨碎的	面包	屑	,	4	一汤匙

[ʌv; əv] ['bʌtər] ,

of	butter	,
的	黄油	,

将坚果切碎，加入一大杯磨碎的面包屑、4汤匙黄油，

[meltid] , [wʌn] ['teblspʊn˛fʊl] [ʌv; əv]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['pɑ:rsli] , ½ ['tispʊn˛fʊl] [ʌv; əv] [graʊnd] ['poʊltri]

melted	**,**	**1**	**tablespoonful**	**of**	**shredded**	**parsley**	**,**	**½**	**teaspoonful**	**of**	**ground**	**poultry**
融化	,	1	一汤匙	的	碎	香菜	,	½	一茶匙	的	地面	家禽

['si:zənɪŋ] [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .

seasoning	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
调料	盐	和	胡椒	到	品尝	.

融化，1 汤匙切碎的欧芹，½ 茶匙磨碎的家禽调味料，盐和胡椒粉适量。

[ðɪs] ['gɪvz] ['ræðər] [ə; eɪ][draɪ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [hɑ:t]['wɔ:tər][tu:; tə][mɪks][tu:; tə][ə; eɪ] [peɪst]

This	**gives**	**rather**	**a**	**dry**	**dressing**	**and**	**sufficient**	**hot**	**water**	**to**	**mix**	**to**	**a**	**paste**
这	给予	相当	一个	干燥	敷料	和	充足的	热的	水	到	混合	到	一个	粘贴

[meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [ɪf] [ə; eɪ] [mɔɪst] ['dresɪŋ] [ɪz] [prɪ'fɜ:rd] .

may	**be**	**added**	**if**	**a**	**moist**	**dressing**	**is**	**preferred**	**.**
可能	是	额外	如果	一个	潮湿	敷料	是	首选	.

这样得到的敷料比较干，如果需要湿润的敷料，可以加入足够的热水调成糊状。

['ɔɪstər] ['dresɪŋ] .

Oyster	**Dressing**	**.**
牡蛎	敷料	.

牡蛎酱汁。

[wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv] ['ɔɪstər] [wɪl] [bi:; bi][rɪ'kwaɪərd][fɔ:r; fər][æn; ən]['ɔ:rd(ə)neri][saɪzd] ['tɜ:rki] .

1	**quart**	**of**	**oysters**	**will**	**be**	**required**	**for**	**an**	**ordinary**	**sized**	**turkey**	**.**
1	夸脱	的	牡蛎	将要	是	必需的	为了	一个	普通的	尺寸	火鸡	.

一只普通大小的火鸡需要1夸脱牡蛎。

[greɪt] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [boʊl] [fɔ:r][lɑ:rdʒ]['kʌp˛fʊlz][ʌv; əv] [bred] [krʌmz] , [˛eɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['tispʊn˛fʊl]

Grate	**into**	**a**	**mixing**	**bowl**	**4**	**large**	**cupfuls**	**of**	**bread**	**crumbs**	**,**	**add**	**a**	**teaspoonful**
格特	进入	一个	混合	碗	4	大的	杯	的	面包	面包屑	,	添加	一个	一茶匙

[ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['seləri] ,

of	**chopped**	**celery**	**,**
的	切碎	芹菜	,

将4大杯面包屑磨碎放入搅拌碗中，加入一茶匙切碎的芹菜，

[dreɪn][ðə; ði] ['ɔɪstər] ['i:ðər] [tʃɑ:p] [ɔ:r] [li:v] [ðem; ðəm] [hoʊl] , [wʌn][sɔ:lt] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv] [waɪt]

drain	**the**	**oysters**	**either**	**chop**	**or**	**leave**	**them**	**whole**	**,**	**1**	**salt**	**spoonful**	**of**	**white**
流走	这	牡蛎	任何一个	劈	或者	离开	他们	所有的	,	1	盐	一勺	的	白色的

['pepər] ,

pepper	**,**
胡椒	,

将牡蛎沥干水分，可以切碎也可以保持完整，加1勺盐和白胡椒粉。

[wʌn] ['teblspʊn˛fʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] , [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] ,

1	**tablespoonful**	**of**	**chopped**	**parsley**	**,**	**and**	**1**	**tablespoon**	**of**	**melted**	**butter**	**,**
1	一汤匙	的	切碎	香菜	,	和	1	汤匙	的	融化	黄油	,

1汤匙切碎的欧芹，和1汤匙融化的黄油，

[ænd; ənd][˛eɪ di: 'di:][ðə; ði][kʌp][ʌv; əv] ['ɔɪstər] ['lɪkwɪd] .

and	**add**	**the**	**cup**	**of**	**oyster**	**liquid**	**.**
和	添加	这	杯子	的	牡蛎	液体	.

然后加入一杯牡蛎汁。

½ [kʌp][ʌv; əv] ['ʃeri] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] .

½	**cup**	**of**	**sherry**	**may**	**be**	**added**	**.**
½	杯子	的	雪利酒	可能	是	额外	.

可以加入半杯雪利酒。

['frɪkəsi:] ['tʃɪkɪn] .

Fricassee	**Chicken**	**.**
炖菜	鸡	.

法式炖鸡。

[sɪndʒ] , [drɔː] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][dɪs'dʒɔɪnt][ˌaɪ 'tiː] , [pʊt][ə; eɪ] ¼ ['el biː] .

Singe	**,**	**draw**	**the**	**chicken**	**and**	**disjoint**	**it**	**,**	**put**	**a**	**¼**	**lb**	**.**
一盎司	,	画	这	鸡	和	不相交	它	,	放	一个	¼	磅	.

烧焦，画出鸡的形状并将其分开，放上 1/4 磅。

[ʌv; əv]['beɪkən][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn][ænd; ənd][let][ðə; ði][fæt][fraɪ][aʊt] ['sloʊli] .

of	**bacon**	**in**	**a**	**sauce**	**pan**	**and**	**let**	**the**	**fat**	**fry**	**out**	**slowly**	**.**
的	熏肉	在	一个	酱	平底锅	和	让	这	胖的	炒	出去	缓慢地	.

把培根放入平底锅中，让油脂慢慢煎出。

[wen] [ðə; ði]['beɪkən][ɪz][krɪsp][lɪft][ˌaɪ 'tiː][aʊt][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd] .

When	**the**	**bacon**	**is**	**crisp**	**lift**	**it**	**out**	**and**	**put**	**it**	**aside**	**.**
什么时候	这	熏肉	是	脆	举起	它	出去	和	放	它	旁边	.

培根煎至酥脆后取出，放在一旁。

['flaʊər][ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] , [drɑːp][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][hɑːt]['beɪkən][fæt] ,

Flour	**the**	**pieces**	**of**	**chicken**	**,**	**drop**	**them**	**in**	**the**	**hot**	**bacon**	**fat**	**,**
面粉	这	件	的	鸡	,	降低	他们	在	这	热的	熏肉	胖的	,

将鸡块裹上面粉，放入热培根油中炸制。

[ʃeɪk] [ænd; ənd][tɜːrn][ðem; ðəm][ʌn'tɪl] [braʊn] [ðen] [drɔː] [ðem; ðəm][tuː; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]

shake	**and**	**turn**	**them**	**until**	**brown**	**then**	**draw**	**them**	**to**	**one**	**side**	**of**	**the**
摇	和	转动	他们	直到	棕色的	然后	画	他们	到	一	边	的	这

['sɔːspæn] .

saucepan	**.**
平底锅	.

摇晃并翻动它们，直到变成棕色，然后将它们移到平底锅的一侧。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][fæt][θriː]['lev(ə)l] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , [mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt]

Add	**to**	**the**	**fat**	**3**	**level**	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**,**	**mix**	**and**	**add**	**1**	**pint**
添加	到	这	胖的	3	等级	汤匙	的	面粉	,	混合	和	添加	1	品脱

[ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

of	**boiling**	**water**	**,**
的	沸腾	水	,

在油脂中加入3平勺面粉，搅拌均匀，然后加入1品脱沸水。

[stɜːr][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

stir	**until**	**boiling**	**,**	**add**	**a**	**level**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**
搅拌	直到	沸腾	,	添加	一个	等级	一茶匙	的	盐	,

搅拌至沸腾，加入一平茶匙盐，

['kʌvər][ænd; ənd] ['sɪmər] ['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz] [dʌn] ([wʌn][ˌetʃ 'ɑr] .) .

cover	**and**	**simmer**	**gently**	**until**	**the**	**chicken**	**is**	**done**	**(**	**1**	**hr**	**.**	**)**	**.**
覆盖	和	煨	轻轻地	直到	这	鸡	是	完毕	(	1	hr	.	)	.

盖上锅盖，小火慢炖至鸡肉熟透（1 小时）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] [gʊd] [saɪz] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['greɪvi]

Remove	**from**	**the**	**pan**	**and**	**place**	**on**	**a**	**good**	**size**	**platter**	**with**	**the**	**gravy**
消除	从	这	平底锅	和	地方	在	一个	好的	尺寸	拼盘	和	这	肉汁

[pɔːd] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][splɪt] ['bɪskɪt] [leɪd][ə'raʊnd][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv] ['plætər] .

poured	**over**	**it**	**and**	**split**	**biscuit**	**laid**	**around**	**the**	**outside**	**of**	**platter**	**.**
倾倒	超过	它	和	分裂	饼干	铺设	大约	这	外部	的	拼盘	.

从锅中取出，放在一个大盘子里，淋上肉汁，再在盘子周围摆上切开的饼干。

[brɔɪld] - .

Broiled	**Guenia**	**.**
烤制	-	.

烤圭尼亚鱼。

- [ɪz][splɪt]['oʊpən][ɑːn][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [pleɪst] [ɑːn][ə; eɪ]['brɔɪlər]['oʊvər][ə; eɪ][hɑːt]['faɪər]

Guenia	**is**	**split**	**open**	**on**	**the**	**back**	**and**	**placed**	**on**	**a**	**broiler**	**over**	**a**	**hot**	**fire**
-	是	分裂	打开	在	这	后退	和	放置	在	一个	肉鸡	超过	一个	热的	火

[ænd; ənd] [kʊkt] [tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .

and	**cooked**	**to**	**a**	**light**	**brown**	**on**	**both**	**sides**	**.**
和	煮熟	到	一个	光	棕色的	在	两个都	侧面	.

将Guenia鱼背部切开，放在烤架上用高温烤制，两面烤至浅棕色。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] - ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][hɑːt]

Remove	**the**	**guenia**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**tablespoon**	**of**	**hot**
消除	这	-	季节	和	盐	和	胡椒	和	汤匙	的	热的

['bʌtər] [pɔːd] ['oʊvər] [ðen] [pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ænd; ənd]

butter	**poured**	**over**	**then**	**place**	**in**	**oven**	**for**	**about**	**10**	**minutes**	**before**	**serving**	**and**
黄油	倾倒	超过	然后	地方	在	烤箱	为了	关于	-	分钟	前	服务	和

[sɜːrv] [hɑːt] .

serve	**hot**	**.**
服务	热的	.

将瓜尼亚鱼用盐和胡椒粉调味，淋上一汤匙热黄油，放入烤箱烤约 10 分钟，趁热食用。

[roʊst] [guːs] .

Roast	**Goose**	**.**
烤	鹅	.

烤鹅。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [jʌŋ] [guːs] ['weɪɪŋ] [eɪt][ɔːr] - ['paʊndz] . ,

Select	**a**	**young**	**goose**	**weighing**	**8**	**or**	**10**	**lbs**	**. ,**
选择	一个	年轻的	鹅	称重	8	或者	-	磅	. ,

选择一只体重在8到10磅之间的幼鹅。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [skrʌb] [ðə; ði] [skɪn] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [klenz] [wɪð; wɪθ][wɔːrm]['wɔːtər] .

wash	**and**	**scrub**	**the**	**skin**	**thoroughly**	**and**	**cleanse**	**with**	**warm**	**water**	**.**
洗	和	擦洗	这	皮肤	彻底	和	洁净	和	温暖的	水	.

彻底清洗并搓洗皮肤，然后用温水清洁。

[waɪp] [ðə; ði] [faʊl] [draɪ][ænd; ənd] [stʌf] [wɪð; wɪθ]['eni] [ʌv; əv][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['dresɪŋz] .

Wipe	**the**	**fowl**	**dry**	**and**	**stuff**	**with**	**any**	**of**	**the**	**preceding**	**dressings**	**.**
擦拭	这	鸡	干燥	和	东西	和	任何	的	这	前	敷料	.

将禽肉擦干，然后填入前面提到的任何一种馅料。

[soʊ] [ðə; ði] [guːs] [ænd; ənd] [stiːm] [fɔːr; fər] ½ ['aʊər][tuː; tə] [drɔː] [aʊt][ðə; ði][ɔɪl] .

Sew	**the**	**goose**	**and**	**steam**	**for**	**½**	**hour**	**to**	**draw**	**out**	**the**	**oil**	**.**
缝	这	鹅	和	蒸汽	为了	½	小时	到	画	出去	这	油	.

将鹅缝合起来，蒸半小时以去除油脂。

[ðen] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pæn] , [dredʒ] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] , [rʌb]['oʊvər]

Then	**place**	**in**	**a**	**pan**	**,**	**dredge**	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**a**	**little**	**flour**	**,**	**rub**	**over**
然后	地方	在	一个	平底锅	,	疏通	和	盐	,	胡椒	和	一个	小的	面粉	,	擦	超过

[ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ,

the	**outside**	**,**
这	外部	,

然后放入平底锅中，撒上盐、胡椒粉和少许面粉，并在表面抹匀。

['pɔːrɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɑːt]['wɔːtər]['ɪntuː][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [guːs] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n]

pouring	**in**	**a**	**little**	**hot**	**water**	**into**	**the**	**pan**	**and**	**put**	**the**	**goose**	**in**	**a**	**hot**	**oven**
浇注	在	一个	小的	热的	水	进入	这	平底锅	和	放	这	鹅	在	一个	热的	烤箱

[tuː; tə][roʊst] [wen] [ˌaɪ 'tiː][bɪ'gɪnz][tuː; tə] [braʊn] [beɪst] ['ɔːf(ə)n] .

to	**roast**	**when**	**it**	**begins**	**to**	**brown**	**baste**	**often**	**.**
到	烤	什么时候	它	开始	到	棕色的	绷	经常	.

往锅里倒入少许热水，把鹅放进热烤箱里烤，烤至表面开始变黄时要经常刷油。

[kʊk] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ænd; ənd] ½ [ʌn'tɪl] [braʊn] [ænd; ənd]['tendər] .

Cook	**for**	**1**	**hour**	**and**	**½**	**until**	**brown**	**and**	**tender**	**.**
厨师	为了	1	小时	和	½	直到	棕色的	和	投标	.

煮1小时半，直至呈棕色且软嫩。

[kriːmd] ['tʃɪkɪn] .

Creamed	**Chicken**	**.**
奶油	鸡	.

奶油鸡肉。

[prɪ'per] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] ['frɪkəsiː] ['tʃɪkɪn] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] ,

Prepare	**it**	**the**	**same**	**as**	**for**	**fricassee**	**chicken**	**,**	**put**	**in**	**a**	**kettle**	**,**
准备	它	这	相同的	作为	为了	炖菜	鸡	,	放	在	一个	壶	,

做法和炖鸡一样，放入锅中炖煮。

['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [tɪl] ['tendər] ,

cover	**it**	**with**	**water**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**till**	**tender**	**,**
覆盖	它	和	水	和	让	它	厨师	直到	投标	,

加水没过食材，煮至软烂。

[bɪ'fɔːr] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)l]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ðen] [rɪ'muːv]

before	**removing**	**from**	**the**	**kettle**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**then**	**remove**
前	移除	从	这	壶	季节	和	盐	和	胡椒	,	然后	消除

[frʌm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)l] [wen] [kuːl] ,

from	**the**	**kettle**	**when**	**cool**	**,**
从	这	壶	什么时候凉爽的		,

从锅里取出之前先用盐和胡椒粉调味，冷却后再从锅里取出。

[rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz][ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði]['greɪvi][wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl]

remove	**it**	**from**	**the**	**bones**	**and**	**thicken**	**the**	**gravy**	**with**	**2**	**tablespoonsful**
消除	它	从	这	骨头	和	加厚	这	肉汁	和	2	汤匙

[ʌv; əv]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔːtər][tuː; tə] [dɪ'zɑːlv] [ðə; ði]['flaʊər] ,

of	**flour**	**in**	**a**	**little**	**cold**	**water**	**to**	**dissolve**	**the**	**flour**	**,**
的	面粉	在	一个	小的	寒冷的	水	到	溶解	这	面粉	,

将肉从骨头上剔下来，用2汤匙面粉加少量冷水溶解，使肉汁浓稠。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [kriːm] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːt] ['wɔfəlz] .

then	**add**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**and**	**cream**	**and**	**serve**	**with**	**hot**	**waffles**	**.**
然后	添加	1	杯子	的	牛奶	和	奶油	和	服务	和	热的	华夫饼	.

然后加入1杯牛奶和奶油，配热华夫饼食用。

['wɔfəlz] [wɪð; wɪθ] [kriːmd] ['tʃɪkɪn] .

Waffles	**With**	**Creamed**	**Chicken**	**.**
华夫饼	和	奶油	鸡	.

奶油鸡肉华夫饼。

[θriː] [egz] ['biːtn] ['seprət] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ˌpiː 'tiː] . [ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn][lɑːrdʒ] ['teblspʊnˌfʊl]

3	**eggs**	**beaten**	**separate**	**,**	**then**	**add**	**1**	**pt**	**.**	**of**	**milk**	**,**	**1**	**large**	**tablespoonful**
3	鸡蛋	被打败	分离	,	然后	添加	1	pt	.	的	牛奶	,	1	大的	一汤匙

[ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] ,

of	**melted**	**butter**	**,**
的	融化	黄油	,

将3个鸡蛋分别打散，然后加入1品脱牛奶、1大汤匙融化的黄油，

[wʌn]['iːv(ə)n] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['flaʊər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['θɪkən] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]

1	**even**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**flour**	**enough**	**to**	**thicken**	**the**	**same**	**as**
1	甚至	一茶匙	的	盐	和	面粉	足够的	到	加厚	这	相同的	作为

[fɔːr; fər][pæn] [keɪks] .

for	**pan**	**cakes**	**.**
为了	平底锅	蛋糕	.

1 茶匙盐和适量面粉，使面糊稠度与煎饼面糊相同。

[stɜːr][ɔːl] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ][ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts]

Stir	all	together	with	2	tablespoonsful	of	Baking	Powder	and	the	whites
搅拌	全部	一起	和	2	汤匙	的	烘烤	粉末	和	这	白人

[ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [ˈbiːtn] [stɪf] [ðə; ði][læst] [θɪŋ] .

of	the	eggs	beaten	stiff	the	last	thing	.
的	这	鸡蛋	被打败	僵硬的	这	最后的	事物	.

将所有材料混合，加入 2 汤匙泡打粉，最后加入打发至硬性的蛋白。

[hæv; həv] [ˈwɑːfl] [ˈaɪərn][hɑːt][ænd; ənd] [beɪk] [ʌnˈtɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

Have	waffle	iron	hot	and	bake	until	a	light	brown	.
有	胡扯	铁	热的	和	烤	直到	一个	光	棕色的	.

将华夫饼机预热，烘烤至浅棕色。

[ðɪs] [wɪl] [sɜːrv] [sɪks][ˈpiːp(ə)l] .

This	will	serve	6	people	.
这	将要	服务	6	人们	.

这道菜够6个人吃。

[brɔɪld] [ˈtʃɪkɪn] .

Broiled	Chicken	.
烤制	鸡	.

烤鸡。

[prɪˈper] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ˈfrɪkəsiː] [ˈtʃɪkɪn] [ðen] [splɪt][ˈoʊpən] [θruː] [ðə; ði] [bæk] .

Prepare	the	same	as	Fricassee	chicken	then	split	open	through	the	back	.
准备	这	相同的	作为	炖菜	鸡	然后	分裂	打开	通过	这	后退	.

做法与法式炖鸡相同，然后从背面切开。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] [ˈbrɔɪlər] [ˈoʊvər][ə; eɪ][hɑːt][ˈfaɪər][ænd; ənd] [kʊk] [baɪ] [ˈtɜːrnɪŋ] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][wʌn]

Place	on	a	broiler	over	a	hot	fire	and	cook	by	turning	them	from	one
地方	在	一个	肉鸡	超过	一个	热的	火	和	厨师	经过	转弯	他们	从	一

[saɪd][tuː; tə] [əˈnʌðər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [braʊn] ,

side	to	another	until	light	brown	,
边	到	其他	直到	光	棕色的	,

放在烤箱的烤架上，用高温烤制，期间不断翻面，直至两面呈浅棕色。

[ðen] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˈbrɔɪlər] [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [pleɪt] [lɑːrdʒ] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][hoʊld][ðə; ði]

then	remove	from	the	broiler	place	on	a	hot	plate	large	enough	to	hold	the
然后	消除	从	这	肉鸡	地方	在	一个	热的	盘子	大的	足够的	到	抓住	这

[ˈtʃɪkɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][wɪð; wɪθ] [ˈpiːsɪz] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] ,

chicken	and	place	in	the	oven	with	pieces	of	butter	,
鸡	和	地方	在	这	烤箱	和	件	的	黄油	,

然后从烤箱中取出，放在足够大的加热板上，再放入烤箱，同时放入几块黄油。

[ˈpepər] [ænd; ənd][sɔːlt][ˈoʊvər][ˌaɪ ˈtiː][əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] .

pepper	and	salt	over	it	about	10	minutes	before	serving	.
胡椒	和	盐	超过	它	关于	-	分钟	前	服务	.

上菜前约 10 分钟撒上胡椒粉和盐。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	12	]
[	页	-	]

[第12页]

[ˈtʃɪkɪn] [krəuˈkets] .

Chicken	Croquettes	.
鸡	炸丸子	.

鸡肉丸子。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [ˈtʃɪkɪn] , [θriː] [egz] [ˈbiːtn] [laɪt] , [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] .

2	cups	of	chopped	chicken	,	3	eggs	beaten	light	,	a	little	salt	and	pepper	.
2	杯子	的	切碎	鸡	,	3	鸡蛋	被打败	光	,	一个	小的	盐	和	胡椒	.

2 杯切碎的鸡肉，3 个打散的鸡蛋，少许盐和胡椒粉。

[biːt] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [egz] [tə'geðər] [ænd; ənd][drɑːp][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɪn][hɑːt][fæt]

Beat	**the**	**chicken**	**and**	**eggs**	**together**	**and**	**drop**	**from**	**a**	**tablespoon**	**in**	**hot**	**fat**
打	这	鸡	和	鸡蛋	一起	和	降低	从	一个	汤匙	在	热的	胖的

.

:

.

将鸡肉和鸡蛋一起打散，用汤匙舀入热油中。

['tʃɪkɪn] [paɪ] .

Chicken	**Pie**	**.**
鸡	馅饼	.

鸡肉派。

[kʊk] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [wel] [dʌn] , ['siːzənɪŋ] [wel] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ['pepər]

Cook	**the**	**chicken**	**well**	**done**	**,**	**seasoning**	**well**	**with**	**small**	**piece**	**of**	**butter**	**,**	**pepper**
厨师	这	鸡	出色地	完毕	,	调料	出色地	和	小的	片	的	黄油	,	胡椒

[ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ,

and	**salt**	**to**	**taste**	**,**
和	盐	到	品尝	,

将鸡肉煮熟，用一小块黄油、胡椒粉和盐充分调味。

[rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn][ɔːr][nɑːt][æz; əz] [prɪ'fɜːrd] .

remove	**it**	**from**	**the**	**bone**	**or**	**not**	**as**	**preferred**	**.**
消除	它	从	这	骨	或者	不是	作为	首选	.

根据个人喜好，可以将其从骨头上取下，也可以不取下。

[laɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [rɪtʃ] ['bɪskɪt] [doʊ] [roʊld] [aʊt][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər][paɪ]

Line	**a**	**baking**	**dish**	**with**	**a**	**rich**	**biscuit**	**dough**	**rolled**	**out**	**the**	**same**	**as**	**for**	**pie**
线	一个	烘烤	盘子	和	一个	富有的	饼干	面团	滚动	出去	这	相同的	作为	为了	馅饼

[krʌst] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ʌp][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] ,

crust	**and**	**fill**	**the**	**dish**	**up**	**with**	**the**	**chicken**	**and**	**the**	**liquid**	**,**
地壳	和	充满	这	盘子	向上	和	这	鸡	和	这	液体	,

在烤盘底部铺上一层擀得像做馅饼皮一样的厚实饼干面团，然后将鸡肉和汤汁倒入烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][wɪð; wɪθ]['flaʊər][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][tɑːp] [krʌst] .

sprinkle	**over**	**with**	**flour**	**and**	**cover**	**with**	**a**	**top**	**crust**	**.**
撒	超过	和	面粉	和	覆盖	和	一个	顶部	地壳	.

撒上一些面粉，再盖上另一层酥皮。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [gʊd] .

This	**is**	**very**	**good**	**.**
这	是	非常	好的	.

这非常好。

[tuː; tə] [kʊk] ['ræbəts] [ænd; ənd] ['skwirəlz] .

To	**Cook**	**Rabbits**	**and**	**Squirrels**	**.**
到	厨师	兔子	和	松鼠	.

烹煮兔子和松鼠。

[dres] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [seɪm] [æz; əz] ['tʃɪkɪn] .

Dress	**and**	**wash**	**same**	**as**	**chicken**	**.**
裙子	和	洗	相同的	作为	鸡	.

处理和清洗方法与鸡相同。

[pʊt][ɪn]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvər][ænd; ənd][slaɪs]['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːtər][æn; ən] [smɔːl] ['ʌnjən] .

Put	**in**	**water**	**enough**	**to**	**cover**	**and**	**slice**	**into**	**the**	**water**	**an**	**small**	**onion**	**.**
放	在	水	足够的	到	覆盖	和	片	进入	这	水	一个	小的	洋葱	.

放入足够的水没过食材，然后将切好的一小块洋葱放入水中。

[bɔɪl] [tɪl] ['ʌnjən] [ɪz][sɔːft] , [dreɪn][ænd; ənd] [rɪ'muːv] ['ʌnjən] ,

Boil	**till**	**onion**	**is**	**soft**	**,**	**drain**	**and**	**remove**	**onion**	**,**
熬	直到	洋葱	是	柔软的	,	流走	和	消除	洋葱	,

将洋葱煮至软烂，沥干水分，取出洋葱。

['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['tendər][ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]

cover	**with**	**boiling**	**water**	**and**	**cook**	**till**	**tender**	**and**	**season**	**with**	**salt**	**and**
覆盖	和	沸腾	水	和	厨师	直到	投标	和	季节	和	盐	和

['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

pepper	**to**	**taste**	**.**
胡椒	到	品尝	.

加沸水没过食材，煮至软烂，再根据口味加盐和胡椒调味。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [braʊn] ['greɪvi][ɔːr] [stuː] [daʊn] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bʌtər] .

Serve	**with**	**brown**	**gravy**	**or**	**stew**	**down**	**and**	**fry**	**in**	**butter**	**.**
服务	和	棕色的	肉汁	或者	炖	向下	和	炒	在	黄油	.

可佐以棕色肉汁食用，或炖煮后用黄油煎炸。

['vedʒtəb(ə)lz]

VEGETABLES

蔬菜

蔬菜

[beɪkt] [pə'tetoz] .

Baked	**Potatoes**	**.**
烘焙	土豆	.

烤土豆。

[sɪ'lekt] [naɪs] [smuːð] [pə'tetoz] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] .

Select	**nice**	**smooth**	**potatoes**	**for**	**baking**	**.**
选择	好的	光滑的	土豆	为了	烘烤	.

挑选光滑细腻的土豆进行烘烤。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] 1½ [ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

Put	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**for**	**1½**	**hrs**	**.**
放	在	一个	热的	烤箱	为了	1½	小时	.

放入高温烤箱烘烤 1.5 小时。

[ˌaɪ 'tiː] [dɪ'pendz] [ɑːn][ðə; ðɪ][saɪz][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [pə'tetoz] [haʊ] [lɔːŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [ðem; ðəm][tuː; tə]

It	**depends**	**on**	**the**	**size**	**of**	**the**	**potatoes**	**how**	**long**	**it**	**will**	**take**	**them**	**to**
它	取决于	在	这	尺寸	的	这	土豆	如何	长的	它	将要	拿	他们	到

[beɪk] .

bake	**.**
烤	.

土豆烘烤所需时间取决于土豆的大小。

[sɜːrv] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [dʌn] [tuː; tə][let][ðem; ðəm][stænd]['æftər] ['biːɪŋ] [beɪkt] [wɪl]

Serve	**as**	**soon**	**as**	**they**	**are**	**done**	**to**	**let**	**them**	**stand**	**after**	**being**	**baked**	**will**
服务	作为	很快	作为	他们	是	完毕	到	让	他们	站立	后	存在	烘焙	将要

[meɪk] [ðem; ðəm] ['sɑːgi] .

make	**them**	**soggy**	**.**
制作	他们	湿漉漉的	.

烤好后要立即食用，放久了会变得湿软。

[stʌft] [beɪkt] [pə'tetoz] .

Stuffed	**Baked**	**Potatoes**	**.**
填充	烘焙	土豆	.

烤酿土豆。

[beɪk] [ðə; ðɪ] [pə'tetoz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [wel] [dʌn] ,

Bake	**the**	**potatoes**	**until**	**they**	**are**	**well**	**done**	**,**
烤	这	土豆	直到	他们	是	出色地	完毕	,

将土豆烤至全熟。

[ðen] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][kʌt] [ɔːf][wʌn][end][ænd; ənd] [teɪk] [ə; eɪ] ['tiːspuːn]

then	remove	from	the	oven	and	cut	off	one	end	and	take	a	teaspoon
然后	消除	从	这	烤箱	和	切	离开	一	结尾	和	拿	一个	茶匙

[ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ɔːl][ðə; ði][ˌɪnˈsaɪd][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː]

and	remove	all	the	inside	and	put	in	a	dish	and	add	2
和	消除	全部	这	里面	和	放	在	一个	盘子	和	添加	2

['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] [swiːt] [kriːm] ,

tablespoonsful	of	sweet	cream	,
汤匙	的	甜的	奶油	,

然后从烤箱中取出，切掉一端，用茶匙挖出里面的果肉，放入盘中，加入2汤匙甜奶油。

[piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

piece	of	butter	size	of	a	walnut	,	pepper	and	salt	to	taste	.
片	的	黄油	尺寸	的	一个	核桃	,	胡椒	和	盐	到	品尝	.

取一块核桃大小的黄油，加入适量的胡椒粉和盐。

[kriːm] [ɔːl] [təˈgeðər] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] [mæʃt] [pəˈtetoz] , [ðen] [fɪl] [ðə; ði] [pəˈtetoz] [skɪn] ,

Cream	all	together	the	same	as	for	mashed	potatoes	,	then	fill	the	potatoes	skin	,
奶油	全部	一起	这	相同的	作为	为了	捣碎	土豆	,	然后	充满	这	土豆	皮肤	,

将所有材料像做土豆泥一样混合均匀，然后填入土豆皮中。

[rɪˈtɜːrn][tuː; tə][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][əˈbaʊt] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

return	to	the	oven	for	about	10	minutes	and	serve	hot	.
返回	到	这	烤箱	为了	关于	-	分钟	和	服务	热的	.

放回烤箱烤约 10 分钟，趁热食用。

[frentʃ] [pəˈtetoz] .

French	Potatoes	.
法语	土豆	.

法国土豆。

[per] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [pəˈtetoz] ,

Pare	and	wash	potatoes	,
削减	和	洗	土豆	,

将土豆削皮洗净。

[kʌt][ðem; ðəm][leŋkθ; leŋθ][waɪz]['ɪntuː] ½ [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][hɑːt][lɑːrd] .

cut	them	length	wise	into	½	inch	pieces	and	fry	them	in	hot	lard	.
切	他们	长度	明智的	进入	½	英寸	件	和	炒	他们	在	热的	猪油	.

将它们纵向切成½英寸的小段，然后在热猪油中煎炸。

[wen] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] , [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ðə; ði][fæt][ænd; ənd] [leɪ] [ɑːn]['peɪpər][tuː; tə][dreɪn] .

When	a	light	brown	,	remove	from	the	fat	and	lay	on	paper	to	drain	.
什么时候	一个	光	棕色的	,	消除	从	这	胖的	和	躺	在	纸	到	流走	.

当呈浅棕色时，从油中取出，放在纸巾上沥干油分。

[kriːmd] [pəˈtetoz] .

Creamed	Potatoes	.
奶油	土豆	.

奶油土豆泥。

[koʊld] [pəˈtetoz] [kʌt][ɪn][daɪs][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər]

Cold	potatoes	cut	in	dice	and	1	cup	of	milk	with	1	tablespoonful	of	flour
寒冷的	土豆	切	在	骰子	和	1	杯子	的	牛奶	和	1	一汤匙	的	面粉

[stɜːrd] [ɪn][wɪð; wɪθ][wʌn] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ][smɔːl] [eg] ,

stirred	in	with	1	piece	of	butter	the	size	of	a	small	egg	,
搅拌	在	和	1	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	小的	蛋	,

将冷藏的土豆切成丁，加入1杯牛奶、1汤匙面粉和1块鸡蛋大小的黄油搅拌均匀。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] ['kriːmi] .

salt	and	pepper	and	cook	until	creamy	.
盐	和	胡椒	和	厨师	直到	奶油状	.

加盐和胡椒粉，煮至浓稠。

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt] [pə'tetoz] .

Scalloped	Potatoes	.
扇贝状的	土豆	.

焗烤土豆片。

[slaɪs] [pə'tetoz] [θɪn] , [pʊt] [ɪn] ['leɪər] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər] [ˌeɪ di: 'di:] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Slice	potatoes	thin	,	put	in	layer	salt	and	pepper	add	piece	of	butter	,
片	土豆	薄的	,	放	在	层	盐	和	胡椒	添加	片	的	黄油	,

将土豆切成薄片，铺上盐和胡椒粉，再放上一小块黄油。

[dredʒ] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] , [fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [θri:] ['leər] [wɪ'ðɪn] [æn; ən] [ɪntʃ] [ʌv; əv]

dredge	lightly	with	flour	,	fill	the	dish	with	three	layers	within	an	inch	of
疏通	轻轻	和	面粉	,	充满	这	盘子	和	三	层	之内	一个	英寸	的

[ðə; ði] [tɑ:p] ,

the	top	,
这	顶部	,

在盘子里轻轻裹上一层面粉，铺上三层馅料，顶部留出一英寸的空间。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [rɪtʃ] [mɪlk] .

cover	with	rich	milk	.
覆盖	和	富有的	牛奶	.

淋上浓稠的牛奶。

[greɪt] [tʃi:z] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑ:p] [ɪz] ['veri] [gʊd] .

Grate	cheese	over	the	top	is	very	good	.
格特	奶酪	超过	这	顶部	是	非常	好的	.

在上面撒些碎奶酪非常好吃。

[pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] .

Potato	Chips	.
土豆	薯片	.

薯片。

[per] [ænd; ənd] [slaɪs] [pə'tetoz] ['veri] [θɪn] [wɪð; wɪθ] [pə'teɪtoʊ] ['slaɪsər] [ɔ:r] [ʃɑ:rp] [naɪf] ,

Pare	and	slice	potatoes	very	thin	with	potato	slicer	or	sharp	knife	,
削减	和	片	土豆	非常	薄的	和	土豆	切片机	或者	锋利的	刀	,

用土豆切片器或锋利的刀将土豆削皮并切成薄片。

[let] [ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] [ɪn] [aɪs] ['wɔ:tər] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['aʊərz] ,

let	them	remain	in	ice	water	about	2	hours	,
让	他们	保持	在	冰	水	关于	2	小时	,

将它们浸泡在冰水中约2小时。

[dreɪn] [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [hɑ:t] [lɑ:rd] , [sɔ:lt] [waɪl] [hɑ:t] .

drain	and	wipe	dry	and	fry	in	hot	lard	,	salt	while	hot	.
流走	和	擦拭	干燥	和	炒	在	热的	猪油	,	盐	尽管	热的	.

沥干水分，擦干后用热猪油煎炸，趁热加盐。

[pə'teɪtoʊ] [bɔ:lz] .

Potato	Balls	.
土豆	球	.

土豆球。

[teɪk] [koʊld] [mæʃt] [pə'tetoz] ,

Take	cold	mashed	potatoes	,
拿	寒冷的	捣碎	土豆	,

取一份冷土豆泥，

[meɪk] ['ɪntuː] [flæt] [bɔːlz] [ænd; ənd] [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['flaʊər] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [hɑːt] ['bʌtər] [ə; eɪ] [laɪt]

make	into	flat	balls	and	dip	them	in	flour	and	fry	in	hot	butter	a	light
制作	进入	平坦的	球	和	蘸	他们	在	面粉	和	炒	在	热的	黄油	一个	光

[braʊn] .

brown	.
棕色的	.

搓成扁球，蘸上面粉，用热黄油煎至金黄色。

['bɔːstən; 'bɑːstən] [beɪkt] [biːnz] .

Boston	Baked	Beans	.
波士顿	烘焙	豆子	.

波士顿烤豆。

[soʊk] [biːnz] ['oʊvər] [naɪt] ,

Soak	beans	over	night	,
浸泡	豆子	超过	夜晚	,

将豆子浸泡过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [pɔːr] [ɔːf] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['pɑːrbɔɪl] [wɪð; wɪθ] ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['soʊdə] [ʌn'tɪl]

in	the	morning	pour	off	the	water	and	parboil	with	½	teaspoon	of	soda	until
在	这	早晨	倒	离开	这	水	和	腌	和	½	茶匙	的	苏打	直到

[hæf] ['tendər] [ðen] [pɔːr] [ɔːf] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ə'gen] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [smɔːl]

half	tender	then	pour	off	the	water	and	cover	again	with	hot	water	and	small
一半	投标	然后	倒	离开	这	水	和	覆盖	再次	和	热的	水	和	小的

[piːs] [ʌv; əv] [sɔːlt] [pɔːrk] ,

piece	of	salt	pork	,
片	的	盐	猪肉	,

早上倒掉水，加入1/2茶匙小苏打烊煮至半熟，然后倒掉水，再加入热水和一小块咸肉。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] [ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [biːn] [pɑːt]

cook	until	tender	then	remove	from	the	kettle	and	put	them	in	a	bean	pot
厨师	直到	投标	然后	消除	从	这	壶	和	放	他们	在	一个	豆	锅

[ɔːr] ['ɜːrθn] [dɪʃ] ,

or	earthen	dish	,
或者	土	盘子	,

煮至软烂后，从锅中取出，放入豆锅或陶罐中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['mʌstərd] , [sɔːlt] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [beɪk] [eɪt] ['aʊərz] ,

add	a	little	mustard	,	salt	1	tablespoonful	of	molasses	,	bake	8	hours	,
添加	一个	小的	芥末	,	盐	1	一汤匙	的	糖蜜	,	烤	8	小时	,

加入少许芥末、盐和1汤匙糖蜜，烘烤8小时。

['kiːpɪŋ] [ðem; ðəm] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [læst] ['aʊər] [wen] [ðeɪ] [wɪl] [braʊn] .

keeping	them	covered	with	hot	water	until	the	last	hour	when	they	will	brown	.
保持	他们	涵盖	和	热的	水	直到	这	最后的	小时	什么时候	他们	将要	棕色的	.

用热水浸泡它们，直到最后一小时它们会变成褐色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	13	]
[	页	-	]

[第13页]

[ə'spærəgəs] .

Asparagus	.
芦笋	.

芦笋。

[kʊk] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [hoʊl] [ɪn] [sɔːlt] ['wɔːtər] ,

Cook	the	asparagus	whole	in	salt	water	,
厨师	这	芦笋	所有的	在	盐	水	,

将整根芦笋放入盐水中煮熟。

[wen] ['tendər] [sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] [meɪd] [ʌv; əv] [mɪlk] , ['bʌtər] ,

when	tender	serve	on	toast	with	a	cream	sauce	made	of	milk	,	butter	,
什么时候	投标	服务	在	吐司	和	一个	奶油	酱	制成	的	牛奶	,	黄油	,

煮软后，淋上用牛奶、黄油制成的奶油酱，放在烤面包上即可食用。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] [ɔːr] [pɔːr] ['oʊvər] [meltid] ['bʌtər] .

salt	and	thicken	with	flour	or	pour	over	melted	butter	.
盐	和	加厚	和	面粉	或者	倒	超过	融化	黄油	.

加盐，用面粉勾芡，或者淋上融化的黄油。

[skwɑːʃ] .

Squash	.
壁球	.

壁球。

[duː] [nɑːt] [piːl] , [kʌt] [ɪn] [lɑːrdʒ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [stiːm] [tɪl] ['tendər] , [skreɪp] [aʊt] [ˌɪn'saɪd] ['siːz(ə)n] [wel] .

Do	not	peel	,	cut	in	large	pieces	and	steam	till	tender	,	scrape	out	inside	season	well	.
做	不是	果皮	,	切	在	大的	件	和	蒸汽	直到	投标	,	刮	出去	里面	季节	出色地	.

不要去皮，切成大块蒸至软嫩，刮掉里面的瓤，充分调味。

['pɑːsnips] .

Parsnips	.
欧防风	.

欧洲防风草。

[skreɪp] [wel] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [kʊk] [ɪn] ['wɔːtər] [tɪl] ['tendər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ['siːz(ə)n] [wel] ,

Scrape	well	,	cut	in	thin	slices	,	cook	in	water	till	tender	about	20	minutes	season	well	,
刮	出色地	,	切	在	薄的	切片	,	厨师	在	水	直到	投标	关于	-	分钟	季节	出色地	,

刮干净，切成薄片，加水煮至软嫩约20分钟，充分调味。

[dreɪn] [ɔːf] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['flaʊər] [iːtʃ] [piːs] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [hɑːt] ['bʌtər] .

drain	off	the	water	and	flour	each	piece	and	fry	in	hot	butter	.
流走	离开	这	水	和	面粉	每个	片	和	炒	在	热的	黄油	.

沥干水分，将每块肉裹上面粉，然后在热黄油中煎炸。

['tɜːnɪps] .

Turnips	.
萝卜	.

芜菁。

[bɔɪl] [tɪl] ['tendər] [ðen] [pʊt] ['ɪntuː] ['tʃɑːpɪŋ] [boʊl] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [kwaɪt] [faɪn] [ɔːr] [mæʃ] [ðem; ðəm] [faɪn]

Boil	till	tender	then	put	into	chopping	bowl	and	chop	quite	fine	or	mash	them	fine
熬	直到	投标	然后	放	进入	切碎	碗	和	劈	相当	美好的	或者	捣碎	他们	美好的

,

,

,

煮至软烂后放入切碎碗中切碎或捣成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['lɪt(ə)l] [kriːm] , ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .

add	butter	and	little	cream	,	pepper	and	salt	to	taste	.
添加	黄油	和	小的	奶油	,	胡椒	和	盐	到	品尝	.

加入黄油、少许奶油、胡椒粉和盐调味。

[fraɪd] [tə'meɪtoʊz] .

Fried	Tomatoes	.
油煎	西红柿	.

炸番茄。

[piːl] [təˈmeɪtoʊz][baɪ] [ˈpɔːrɪŋ] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ˈoʊvər][ðem; ðəm] , [slaɪs] [ˈkrɔːswaɪz] [ɪn][lɑːrdʒ][ˈslaɪsɪz] , [sɔːlt]
Peel **tomatoes** **by** **pouring** **boiling** **water** **over** **them** **,** **slice** **crosswise** **in** **large** **slices** **,** **salt**
果皮 西红柿 经过 浇注 沸腾 水 超过 他们 , 片 横向 在 大的 切片 , 盐
[ænd; ənd] [ˈpepər] [ðem; ðəm] ,
and **pepper** **them** **,**
和 胡椒 他们 ,

将番茄用沸水冲去皮，横切成大片，撒上盐和胡椒粉。

[dɪp] [iːtʃ] [slaɪs][ˈɪntuː] [wiːt] [ˈflaʊər][ænd; ənd] [ðen] [ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈbiːtn] [eg] [ænd; ənd][fraɪ][æt; ət][wʌns]
dip **each** **slice** **into** **wheat** **flour** **and** **then** **into** **the** **beaten** **egg** **and** **fry** **at** **once**
蘸 每个 片 进入 小麦 面粉 和 然后 进入 这 被打败 蛋 和 炒 在 一次
[ɪn][hɑːt][lɑːrd] .
in **hot** **lard** **.**
在 热的 猪油 .

将每一片都蘸上小麦粉，再蘸上打散的鸡蛋液，然后立即放入热猪油中煎炸。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[eg] [plænt] .
Egg **Plant** **.**
蛋 植物 .

茄子。

[piːl] [slaɪs] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] [æt; ət] [nuːn] .
Peel **slice** **and** **sprinkle** **each** **with** **salt** **and** **pepper** **at** **noon** **.**
果皮 片 和 撒 每个 和 盐 和 胡椒 在 中午 .

中午时分，将切片剥皮，并在每片上撒上盐和胡椒粉。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [wɪð; wɪθ] [pleɪt] [ɑːn][tɑːp][ə; eɪ] [flæt] [ˈaɪərn][tuː; tə] [pres] [ˌaɪ ˈtiː] [daʊn] .
Put **in** **a** **bowl** **with** **plate** **on** **top** **a** **flat** **iron** **to** **press** **it** **down** **.**
放 在 一个 碗 和 盘子 在 顶部 一个 平坦的 铁 到 按 它 向下 .

将食材放入碗中，碗上放一个盘子，用熨斗压平。

[æt; ət] [ˈdɪnər] [taɪm] [wɑːʃ] [draɪ] , [roʊl][ɪn][ˈflaʊər] , [ˈsiːz(ə)n][wɪð; wɪθ] [ˈpepər] ,
At **dinner** **time** **wash** **dry** **,** **roll** **in** **flour** **,** **season** **with** **pepper** **,**
在 晚餐 时间 洗 干燥 , 卷 在 面粉 , 季节 和 胡椒 ,

晚餐时分，洗净擦干，裹上面粉，撒上胡椒粉。

[fraɪ][ɪn][hɑːt] [ˈdrɪpɪŋ] [tuː; tə] [rɪtʃ] [braʊn] .
fry **in** **hot** **drippings** **to** **rich** **brown** **.**
炒 在 热的 滴落物 到 富有的 棕色的 .

用热油煎至金棕色。

[ˈmʌʃrʊmz] .
Mushrooms **.**
蘑菇 .

蘑菇。

[tʃuːz] [sʌtʃ] [æz; əz][ɑːr; ər] [jʌŋ] [ˈhævɪŋ] [red] [gils] ,
Choose **such** **as** **are** **young** **having** **red** **gills** **,**
选择 这样的 作为 是 年轻的 拥有 红色的 鳃 ,

选择鳃呈红色的幼鱼，

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [stɔːk] [wɪtʃ] [gruː] [ɪn][ðə; ði] [ɜːrθ] ,
cut **off** **the** **part** **of** **the** **stalk** **which** **grew** **in** **the** **earth** **,**
切 离开 这 部分 的 这 茎 哪个 生长 在 这 地球 ,

切掉茎秆扎入土壤的部分，

[wɑːʃ] [ðem; ðəm] [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn][frʌm; frəm][ðə; ði][tɑːp] ,

wash	**them**	**remove**	**the**	**skin**	**from**	**the**	**top**	**,**
洗	他们	消除	这	皮肤	从	这	顶部	,

洗净后去皮。

[stuː] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][sʌm; səm][sɔːlt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər][ænd; ənd] [wen] ['tendər][ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər]

stew	**them**	**with**	**some**	**salt**	**in**	**a**	**little**	**water**	**and**	**when**	**tender**	**add**	**butter**
炖	他们	和	一些	盐	在	一个	小的	水	和	什么时候	投标	添加	黄油

['ɪntuː] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] [rʌbd] [braʊn] ['flaʊər] .

into	**which**	**you**	**have**	**rubbed**	**brown**	**flour**	**.**
进入	哪个	你	有	摩擦	棕色的	面粉	.

将它们加少许盐和水炖煮，煮软后加入揉搓过棕色面粉的黄油。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [gʊd] [brɔɪld] [ɑːn][ə; eɪ] ['grɪdl] [ænd; ənd][leɪd][ə'raʊnd] ['biːfsteɪk] .

They	**are**	**good**	**broiled**	**on**	**a**	**griddle**	**and**	**laid**	**around**	**beefsteak**	**.**
他们	是	好的	烤制	在	一个	烤盘	和	铺设	大约	牛排	.

它们在烤盘上烤熟后，铺在牛排周围，味道很棒。

[bred]

BREAD

面包

面包

[θriː] [θɪŋz] [mʌst; məst][biː; bi][ɪg'zæktli] [raɪt] [ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə][hæv; həv] [gʊd] [bred] , [ðə; ði]['kwɑːləti]

Three	**things**	**must**	**be**	**exactly**	**right**	**in**	**order**	**to**	**have**	**good**	**bread**	**,**	**the**	**quality**
三	事物	必须	是	确切地	正确的	在	命令	到	有	好的	面包	,	这	质量

[ʌv; əv][ðə; ði] [jiːst] ,

of	**the**	**yeast**	**,**
的	这	酵母	,

要想做出好面包，三件事必须做到完美：酵母的质量、

[ðə; ði] ['laɪtnəs] [ɔːr] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] [ænd; ənd][ðə; ði] [hiːt] [ʌv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

the	**lightness**	**or**	**fermentation**	**of**	**the**	**dough**	**and**	**the**	**heat**	**of**	**the**	**oven**	**.**
这	亮度	或者	发酵	的	这	面团	和	这	热	的	这	烤箱	.

面团的蓬松度或发酵程度以及烤箱的温度。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] ['kerf(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [ænd; ənd] [gʊd] ['dʒʌdʒmənt] [tuː; tə] [dɪ'saɪd] [wen] [ɔːl][ɑːr; ər] [raɪt] ,

It	**requires**	**careful**	**attention**	**and**	**good**	**judgement**	**to**	**decide**	**when**	**all**	**are**	**right**	**,**
它	需要	小心	注意力	和	好的	判断	到	决定	什么时候	全部	是	正确的	,

判断何时一切都正确，需要仔细的观察和良好的判断力。

[noʊ] [prɪ'saɪs] [ruːlz] [kæn; kən][biː; bi]['gɪv(ə)n] .

no	**precise**	**rules**	**can**	**be**	**given**	**.**
不	精确的	规则	能	是	给定	.

无法给出确切的规则。

[gʊd] [bred] ([waɪt])

Good	**Bread**	**(**	**White**	**)**
好的	面包	(	白色的	)

好面包（白面包）

[skɔːld][wʌn][kjuː'tiː][ʌv; əv][mɪlk] [wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['flaɪʃmən] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [luːk]

Scald	**1**	**qt**	**of**	**milk**	**when**	**cool**	**add**	**1**	**Fleischmann**	**yeast**	**cake**	**dissolved**	**in**	**luke**
烫伤	1	qt	的	牛奶	什么时候	凉爽的	添加	1	弗莱施曼	酵母	蛋糕	溶解	在	卢克

[wɔːrm]['wɔːtər] .

warm	**water**	**.**
温暖的	水	.

将 1 夸脱牛奶烫一下，冷却后加入 1 块弗莱施曼酵母饼，用温水溶解。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] [meltid] , [wʌn]

2	tablespoons	of	sugar	,	2	tablespoons	of	lard	or	butter	melted	,	1
2	汤匙	的	糖	,	2	汤匙	的	猪油	或者	黄油	融化	,	1

['teɪblspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

tablespoon	of	salt	,
汤匙	的	盐	,

2汤匙糖，2汤匙融化的猪油或黄油，1汤匙盐，

[stɜːr][ɪn][sɪks][ˌkjuːˌtiːˈɛs][ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər][ɔːr] [mɔːr] , [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] ,

stir	in	6	qts	of	sifted	flour	or	more	,	enough	to	make	a	stiff	dough	,
搅拌	在	6	qts	的	筛过的	面粉	或者	更多的	,	足够的	到	制作	一个	僵硬的	面团	,

拌入6夸脱过筛面粉或更多，直到揉成较硬的面团。

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [bred] [pæn][ɔːr] [diːp] [boʊl] [tuː; tə][raɪz]['oʊvər] [naɪt] .

then	put	in	a	bread	pan	or	deep	bowl	to	rise	over	night	.
然后	放	在	一个	面包	平底锅	或者	深的	碗	到	上升	超过	夜晚	.

然后放入面包模具或深碗中，醒发过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [niːd] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][pænz] .

In	the	morning	knead	and	put	in	pans	.
在	这	早晨	揉	和	放	在	平底锅	.

早上揉好面团，放入锅中。

[let] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][pæn] .

Let	rise	to	the	top	of	the	pan	.
让	上升	到	这	顶部	的	这	平底锅	.

让它浮到锅顶。

[pʊt][ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] , [beɪk] - ['mɪnɪts] .

Put	in	hot	oven	,	bake	45	minutes	.
放	在	热的	烤箱	,	烤	-	分钟	.

放入预热好的烤箱，烤45分钟。

['grændˌmədɚz] [oʊld] ['fæʃnd] [jiːst] .

Grandmother's	Old	Fashioned	Yeast	.
祖母的	老的	造型	酵母	.

祖母的传统酵母。

[wɑːʃ] [per] [ænd; ənd][bɔɪl][sɪks][lɑːrdʒ] [pə'tetoz] [ʌn'tɪl][sɔːft] .

Wash	pare	and	boil	6	large	potatoes	until	soft	.
洗	削减	和	熬	6	大的	土豆	直到	柔软的	.

将 6 个大土豆洗净煮软。

[ɪf] [ðə; ði]['wɔːtər][bɔɪlz] [ə'weɪ] ['veri] [mʌtʃ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɪˈnʌf] [mɔːr] [tuː; tə] [meɪk] [ə'baʊt][θriː][paɪnts] .

If	the	water	boils	away	very	much	,	add	enough	more	to	make	about	3	pints	.
如果	这	水	沸腾	离开	非常	很多	,	添加	足够的	更多的	到	制作	关于	3	品脱	.

如果水烧干了很多，就再加水，直到水量达到约 3 品脱。

['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [pə'tetoz] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ket(ə)l] ,

After	removing	the	potatoes	from	the	kettle	,
后	移除	这	土豆	从	这	壶	,

将土豆从锅里取出后，

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [bɔɪld] [ə; eɪ]['veri] [smɔːl] [pɪntʃ] [ʌv; əv][hɑːps] .

add	to	the	water	in	which	they	were	boiled	a	very	small	pinch	of	hops	.
添加	到	这	水	在	哪个	他们	是	煮沸	一个	非常	小的	捏	的	酒花	.

在煮鸡蛋的水中加入一小撮啤酒花。

[ðə; ði]['wɔːtər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][bʌt; bət] ['slaɪtli] ['kʌlərd] .

The	water	should	be	but	slightly	colored	.
这	水	应该	是	但	轻微地	有色	.

水应该只有淡淡的颜色。

[let] [ðə; ði]['wɔːtər] [bɔɪl] [hɑːrd] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ,

Let	the	water	boil	hard	for	10	minutes	,
让	这	水	熬	难的	为了	-	分钟	,

将水大火煮沸10分钟。

[naʊ] [teɪk] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['pɪtʃər] [ɔːr] ['ɜːrθn] [krɑːk] [wɪtʃ] [wɪl] [hoʊld] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] [kwɔːts] .

now	take	a	large	pitcher	or	earthen	crock	which	will	hold	2	to	3	quarts	.
现在	拿	一个	大的	投手	或者	土	缸	哪个	将要	抓住	2	到	3	夸脱	.

现在拿一个能装2到3夸脱的大水罐或陶罐。

[pʊt] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ɪn] [ðə; ði] ['pɪtʃər] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] [smuːð] .

Put	the	potatoes	in	the	pitcher	and	mash	them	smooth	.
放	这	土豆	在	这	投手	和	捣碎	他们	光滑的	.

将土豆放入搅拌壶中，捣成泥状。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

Then	add	½	cup	of	flour	,	the	same	of	sugar	and	a	tablespoon	of	salt	,
然后	添加	½	杯子	的	面粉	,	这	相同的	的	糖	和	一个	汤匙	的	盐	,

然后加入1/2杯面粉、等量的糖和1汤匙盐，

['biːɪŋ] [ʃʊr] [tuː; tə] [rʌb] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [lʌmps] .

being	sure	to	rub	out	all	the	lumps	.
存在	当然	到	擦	出去	全部	这	肿块	.

务必将所有疙瘩都搓掉。

[pleɪs] [ə; eɪ] [faɪn] ['streɪnər] [ɪn] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] ['pɪtʃər] [ænd; ənd] [æz; əz] [ðə; ði] [hɑːp] ['wɔːtər] [bɔɪlz] ,

Place	a	fine	strainer	in	the	top	of	pitcher	and	as	the	hop	water	boils	,
地方	一个	美好的	滤网	在	这	顶部	的	投手	和	作为	这	跳	水	沸腾	,

在水壶顶部放一个细筛网，当啤酒花水沸腾时，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [ɔːr] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ə'gen] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪz] [smuːð] .

add	1	or	2	cups	of	water	and	stir	again	until	all	is	smooth	.
添加	1	或者	2	杯子	的	水	和	搅拌	再次	直到	全部	是	光滑的	.

加入 1 或 2 杯水，再次搅拌至顺滑。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtər] .

Then	add	the	rest	of	the	water	.
然后	添加	这	休息	的	这	水	.

然后加入剩余的水。

[ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [jiːst] .

There	should	be	about	2	quarts	of	yeast	.
那里	应该	是	关于	2	夸脱	的	酵母	.

酵母大约需要2夸脱。

[wen] [dʒʌst] [wɔːrm] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [keɪk] [ʌv; əv] ['mædʒɪk] [jiːst] .

When	just	warm	add	½	cake	of	magic	yeast	.
什么时候	只是	温暖的	添加	½	蛋糕	的	魔法	酵母	.

水温刚好时，加入半块神奇酵母。

[wʌn] [kʌp] [wɪl] [reɪz] [ə; eɪ] [spʌndʒ] [fɔːr; fər] [faɪv] [ɔːr] [sɪks] [loʊvz] .

1	cup	will	raise	a	sponge	for	5	or	6	loaves	.
1	杯子	将要	增加	一个	海绵	为了	5	或者	6	面包	.

1 杯面糊可以发酵出 5 到 6 个面包的量。

[ðɪs] [jiːst] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [θɪn] [kriːm] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['kʌlər] .

This	yeast	should	be	as	thick	as	thin	cream	and	about	the	color	.
这	酵母	应该	是	作为	厚的	作为	薄的	奶油	和	关于	这	颜色	.

这种酵母的稠度应该像稀奶油一样，颜色也差不多。

[ðɪs] [jiːst] [wɪl] [raɪz] ['veri] ['kwɪkli]

This	yeast	will	rise	very	quickly
这	酵母	将要	上升	非常	迅速地

这种酵母会很快发酵。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 14]
[页 -]

[第14页]

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [foʊm] , [stɜːr] [ˌtuːˈtuː] [ɔːr] [θriː] [taɪmz] .
and **when** **it** **begins** **to** **foam** **,** **stir** **2** **or** **3** **times** **.**
和 什么时候 它 开始 到 泡沫 , 搅拌 2 或者 3 时代 .

当开始起泡时，搅拌2到3次。

[duː] [nɑːt] [ˈbɑːt(ə)l] [jiːst] [bʌt; bət] [kiːp] [ɪn] [ðə; ði] [ˈpɪtʃər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] [ˈsɔːsər] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [tɑːp]
Do **not** **bottle** **yeast** **but** **keep** **in** **the** **pitcher** **and** **place** **a** **saucer** **over** **the** **top**
做 不是 瓶子 酵母 但 保持 在 这 投手 和 地方 一个 碟子 超过 这 顶部
.
:
.

不要将酵母装瓶，而是将其留在罐子里，并在上面放一个碟子。

[kiːp] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ɪn] [ˈwɪntər] [ænd; ənd] [ɪn] [ðə; ði] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [ɪn] [ˈsʌmər] .
Keep **in** **a** **cool** **place** **in** **winter** **and** **in** **the** **refrigerator** **in** **summer** **.**
保持 在 一个 凉爽的 地方 在 冬天 和 在 这 冰箱 在 夏天 .

冬季置于阴凉处，夏季置于冰箱内。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [kiːp] [swiːt] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] [wiːks] .
It **will** **keep** **sweet** **for** **two** **or** **three** **weeks** **.**
它 将要 保持 甜的 为了 二 或者 三 周 .

它可以保持甜味两到三周。

[hoʊl] [wiːt] [bred] .
Whole **Wheat** **Bread** **.**
所有的 小麦 面包 .

全麦面包。

[teɪk] [wʌn] [ˈflaɪʃmən] [jiːst] [keɪk] , [dɪˈzɑːlvd] [ɪn] 1½ [kʌps] [ʌv; əv] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər] .
Take **1** **Fleischmann** **yeast** **cake** **,** **dissolved** **in** **1½** **cups** **of** **lukewarm** **water** **.**
拿 1 弗莱施曼 酵母 蛋糕 , 溶解 在 1½ 杯子 的 温 水 .

取 1 块弗莱施曼酵母饼，溶于 1½ 杯温水中。

1½ [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] , [skɔːld] [ænd; ənd] [kuːl] .
1½ **cups** **of** **milk** **,** **scald** **and** **cool** **.**
1½ 杯子 的 牛奶 , 烫伤 和 凉爽的 .

将 1½ 杯牛奶煮沸后冷却。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

经过测试的食谱烹饪书(Cook book of tested receipes)
第2/4页

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][lɑːrd][ɔːr] [ˈbʌtər] [meltid] .
Then add 2 tablespoons of lard or butter melted .
然后 添加 2 汤匙 的 猪油 或者 黄油 融化 .

然后加入2汤匙融化的猪油或黄油。

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , 1½ [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , 7½ [kʌps] [ʌv; əv] [hoʊl] [wiːt] [ˈflaʊər] ,
3 tablespoons of sugar , 1½ teaspoons of salt , 7½ cups of whole wheat flour ,
3 汤匙 的 糖 , 1½ 茶匙 的 盐 , 7½ 杯子 的 所有的 小麦 面粉 ,

3汤匙糖，1½茶匙盐，7½杯全麦面粉，

[stɜːr] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
stir until a stiff dough .
搅拌 直到 一个 僵硬的 面团 .

搅拌至面团变硬。

[ðen] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] [boʊl] [tuː; tə] [raɪz] [ˈoʊvər] [naɪt] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [ˈmɔːrnɪŋ] [moʊld] [aʊt][ɪn]
Then place in a deep bowl to rise over night and in the morning mould out in
然后 地方 在 一个 深的 碗 到 上升 超过 夜晚 和 在 这 早晨 模具 出去 在
[tɪnz] [let] [raɪz] [əˈgen] .
tins let rise again .
罐头 让 上升 再次 .

然后放入深碗中，静置发酵过夜，第二天早上取出放入模具中，再次发酵。

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][tuː; tə] [beɪk] [wʌn] [ˈaʊər] , [beɪk] [ˈsloʊər] [ðæn; ðən] [waɪt] [bred] .
Then put in the oven to bake 1 hour , bake slower than white bread .
然后 放 在 这 烤箱 到 烤 1 小时 , 烤 慢点 比 白色的 面包 .

然后放入烤箱烘烤1小时，烘烤速度比白面包慢。

[stiːmd] [braʊn] [bred] .
Steamed Brown Bread .
蒸 棕色的 面包 .

蒸黑面包。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈɪndiən] [miːl] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [məˈlæsɪz] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [raɪ] [ˈflaʊər] ,
1 cup of Indian meal , 1 cup of molasses , 1 cup of rye flour ,
1 杯子 的 印度 一顿饭 , 1 杯子 的 糖蜜 , 1 杯子 的 黑麦 面粉 ,

1 杯印度玉米粉，1 杯糖蜜，1 杯黑麦粉，

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈgreɪəm] [ˈflaʊər] , 1½ [paɪnts] [ʌv; əv] [ˈsaʊər] [mɪlk] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [ˈsoʊdə] ,
2 cups Graham flour , 1½ pints of sour milk , 1 teaspoon of soda ,
2 杯子 格雷厄姆 面粉 , 1½ 品脱 的 酸的 牛奶 , 1 茶匙 的 苏打 ,

2 杯全麦面粉，1½ 品脱酸奶，1 茶匙小苏打，

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [eg] .
1 teaspoon of salt , 1 egg .
1 茶匙 的 盐 , 1 蛋 .

1茶匙盐，1个鸡蛋。

[mɪks] [ðə; ði] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [təˈgeðər] , [dɪˈzɑːlv] [ðə; ði] [ˈsoʊdə] [ɪn] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ]
Mix the dry ingredients together , dissolve the soda in two tablespoons of boiling
混合 这 干燥 原料 一起 , 溶解 这 苏打 在 二 汤匙 的 沸腾
[ˈwɔːtər] ,
water ,
水 ,

将干料混合在一起，将小苏打溶解在两汤匙沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði][mɪlk] , [mə'læsɪz] [stɜːr] [wel] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] ,

add	it	to	the	milk	,	molasses	stir	well	and	pour	in	the	other	ingredients	,
添加	它	到	这	牛奶	,	糖蜜	搅拌	出色地	和	倒	在	这	其他	原料	,

将其加入牛奶中，充分搅拌糖蜜，然后倒入其他配料。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː] .

beat	the	egg	and	add	it	.
打	这	蛋	和	添加	它	.

将鸡蛋打散，然后加入。

[mɪks] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [wel] ['bʌtərd] [tɪn][pæn] [ðæt] [hoʊldz][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] .

Mix	thoroughly	and	pour	into	well	buttered	tin	pan	that	holds	2	quarts	.
混合	彻底	和	倒	进入	出色地	涂黄油的	锡	平底锅	那	持有	2	夸脱	.

充分搅拌后倒入涂抹了黄油的 2 夸脱容量的锡盘中。

[stiːm] [fɔːr]['aʊərz][ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] ½ ['aʊər] .

Steam	4	hours	and	then	put	in	the	oven	for	½	hour	.
蒸汽	4	小时	和	然后	放	在	这	烤箱	为了	½	小时	.

蒸4小时，然后放入烤箱烤1.5小时。

['bɔːstən; 'bɑːstən] [braʊn] [bred] [beɪkt] .

Boston	Brown	Bread	Baked	.
波士顿	棕色的	面包	烘焙	.

波士顿棕面包烤制完成。

[wʌn][kʌp][kɔːrn] [miːl] , [ˌtuː'tuː][kʌps][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ɔː'liənz] [mə'læsɪz] ,

1	cup	corn	meal	,	2	cups	of	boiling	water	,	1	cup	of	Orleans	molasses	,
1	杯子	玉米	一顿饭	,	2	杯子	的	沸腾	水	,	1	杯子	的	奥尔良	糖蜜	,

1 杯玉米粉，2 杯沸水，1 杯奥尔良糖蜜，

[ˌtuː'tuː][kʌps][ʌv; əv]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk] .

2	cups	of	sour	milk	or	buttermilk	.
2	杯子	的	酸的	牛奶	或者	酪乳	.

2 杯酸奶或酪乳。

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['greɪəm] ['flaʊər][nɑːt] ['sɪftɪd] .

1	teaspoon	of	salt	,	2	quarts	of	Graham	flour	not	sifted	.
1	茶匙	的	盐	,	2	夸脱	的	格雷厄姆	面粉	不是	筛过的	.

1 茶匙盐，2 夸脱未过筛的格雷厄姆面粉。

[griːs] [wel] [faɪv] [tɔːl][ænd; ənd] ['næroʊ] [kjuː'tiː] . ['bʌkits] [ɔːr][kænz] , [fɪl] [hæf] [fʊl] [ænd; ənd]['kʌvər] ['taɪtli] .

Grease	well	five	tall	and	narrow	qt	.	buckets	or	cans	,	fill	half	full	and	cover	tightly	.
润滑脂	出色地	五	高的	和	狭窄的	qt	.	水桶	或者	罐头	,	充满	一半	满的	和	覆盖	紧紧	.

在五个高而窄的夸脱桶或罐子里充分涂抹油脂，装满一半并盖紧。

[beɪk] [tuː] [ænd; ənd][wʌn][hæf] ['aʊərz][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	two	and	one	half	hours	in	moderate	oven	.
烤	二	和	一	一半	小时	在	缓和	烤箱	.

在中等温度的烤箱中烘烤两个半小时。

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['greɪəm] [bred] .

Baking	Powder	Graham	Bread	.
烘烤	粉末	格雷厄姆	面包	.

泡打粉格雷厄姆面包。

[wʌn][kjuː'tiː][ʌv; əv] ['greɪəm] ['flaʊər] , ½ [ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

1	qt	of	Graham	flour	,	½	a	cup	of	sugar	,	½	teaspoon	of	salt	,
1	qt	的	格雷厄姆	面粉	,	½	一个	杯子	的	糖	,	½	茶匙	的	盐	,

1夸脱全麦面粉，½杯糖，½茶匙盐，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [meltid] [lɑːrd] , [ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

1	tablespoon	of	melted	lard	,	2	heaping	teaspoons	of	baking	powder	,
1	汤匙	的	融化	猪油	,	2	堆积	茶匙	的	烘烤	粉末	,

1汤匙融化的猪油，2满茶匙泡打粉，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ænd; ənd] ½ [ʌv; əv] [mɪlk] [ɔːr] [pɑːrt] ['wɔːtər] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] .

2	cups	and	½	of	milk	or	part	water	can	be	used	.
2	杯子	和	½	的	牛奶	或者	部分	水	能	是	用过的	.

可以使用 2 杯半牛奶或部分水。

[ðə; ði] ['wetɪŋ] [dɪ'pendz] [ɑːn] [ðə; ði] ['flaʊər] .

The	wetting	depends	on	the	flour	.
这	润湿	取决于	在	这	面粉	.

润湿程度取决于面粉的种类。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [mɪkst] [kwaɪt] [sɔːft] .

It	should	be	mixed	quite	soft	.
它	应该	是	混合	相当	柔软的	.

应该搅拌得比较轻柔。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ɪn] ['kʌvərd] [pæn] [wʌn] ['aʊər] .

Bake	in	moderate	oven	in	covered	pan	1	hour	.
烤	在	缓和	烤箱	在	涵盖	平底锅	1	小时	.

盖上盖子，放入预热至中等温度的烤箱烘烤1小时。

['reɪz(ə)n] [bred] .

Raisin	Bread	.
葡萄干	面包	.

葡萄干面包。

[dɪ'zɑːlv] [jiːst] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn] [luːk] [wɔːrm] ['wɔːtər] .

Dissolve	yeast	and	1	tablespoon	of	sugar	in	luke	warm	water	.
溶解	酵母	和	1	汤匙	的	糖	在	卢克	温暖的	水	.

将酵母和1汤匙糖溶解在温水中。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] , [skɔːld] [ænd; ənd] [kuːl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Take	2	cups	of	milk	,	scald	and	cool	,	then	add	¾	cup	of	sugar	,
拿	2	杯子	的	牛奶	,	烫伤	和	凉爽的	,	然后	添加	¾	杯子	的	糖	,

取2杯牛奶，加热至沸腾后冷却，然后加入3/4杯糖。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [lɑːrd] [ɔːr] ['bʌtər] , ¾ [kʌp] ['reɪz(ə)n] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [sɪks] [kʌps] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər] ,

2	tablespoons	lard	or	butter	,	¾	cup	raisin	,	1	teaspoon	of	salt	,	6	cups	of	sifted	flour	,
2	汤匙	猪油	或者	黄油	,	¾	杯子	葡萄干	,	1	茶匙	的	盐	,	6	杯子	的	筛过的	面粉	,

2汤匙猪油或黄油，3/4杯葡萄干，1茶匙盐，6杯过筛面粉，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jiːst] [keɪk] .

then	add	the	yeast	cake	.
然后	添加	这	酵母	蛋糕	.

然后加入酵母饼。

[mɪks] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [raɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [griːst] [boʊl] [tuː; tə] [raɪz] [ˌoʊvər'naɪt] .

Mix	a	stiff	dough	and	put	to	rise	in	a	greased	bowl	to	rise	overnight	.
混合	一个	僵硬的	面团	和	放	到	上升	在	一个	涂油	碗	到	上升	过夜	.

将面团揉成较硬的面团，放入抹了油的碗中，发酵过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [niːd] [aʊt] [ɪn] [loʊvz] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [griːst] [pæn] [tuː; tə] [get] [laɪt] ,

In	the	morning	knead	out	in	loaves	and	put	in	greased	pan	to	get	light	,
在	这	早晨	揉	出去	在	面包	和	放	在	涂油	平底锅	到	得到	光	,

早上将面团揉成面包状，放入抹了油的烤盘中，使其蓬松。

[ðen] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

then	bake	in	a	hot	oven	.
然后	烤	在	一个	热的	烤箱	.

然后放入高温烤箱烘烤。

[nʌt] [bred] .

Nut	Bread	.
坚果	面包	.

坚果面包。

[dɪ'zɑːlv] [jiːst] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][wɔːrm]['wɔːtər] , [teɪk] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [kuːld]

Dissolve	yeast	in	a	little	warm	water	,	take	2	cups	of	milk	scalded	and	cooled
溶解	酵母	在	一个	小的	温暖的	水	,	拿	2	杯子	的	牛奶	烫伤	和	冷却

,

,

,

将酵母溶于少量温水中，取2杯牛奶烫热后冷却，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][lɑːrdʒ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

then	add	1	large	tablespoon	of	lard	or	butter	½	cup	of	sugar	,
然后	添加	1	大的	汤匙	的	猪油	或者	黄油	½	杯子	的	糖	,

然后加入1大勺猪油或黄油，以及1/2杯糖，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌt] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər][ɔːr] [mɔːr] ,

1	cup	of	chopped	walnut	,	1	teaspoon	of	salt	,	add	6	cups	of	flour	or	more	,
1	杯子	的	切碎	核桃	,	1	茶匙	的	盐	,	添加	6	杯子	的	面粉	或者	更多的	,

1 杯切碎的核桃，1 茶匙盐，加入 6 杯或更多面粉，

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] [ænd; ənd][set][tuː; tə][raɪz]['oʊvər] [naɪt] , [ɪn][ðə; ðɪ] ['mɔːrnɪŋ] [wen] [laɪt]

to	make	a	stiff	dough	and	set	to	rise	over	night	,	in	the	morning	when	light
到	制作	一个	僵硬的	面团	和	放	到	上升	超过	夜晚	,	在	这	早晨	什么时候	光

,

,

,

揉成硬面团，放置过夜发酵，第二天早上天亮时再揉。

[niːd] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][pænz][tuː; tə][raɪz] [ə'gen] [ænd; ənd] [wen] [laɪt] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

knead	and	put	in	pans	to	rise	again	and	when	light	bake	in	a	hot	oven	.
揉	和	放	在	平底锅	到	上升	再次	和	什么时候	光	烤	在	一个	热的	烤箱	.

揉好面团后放入烤盘中再次发酵，待面团变薄后放入高温烤箱烘烤。

['oʊtmiːl] [bred] .

Oatmeal	Bread	.
麦片	面包	.

燕麦面包。

[pɔːr] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər] ['oʊtmiːl] , ['kʌvər] [ænd; ənd][let][stænd][ʌn'tɪl] [kuːl] .

Pour	two	cups	of	boiling	water	over	oatmeal	,	cover	and	let	stand	until	cool	.
倒	二	杯子	的	沸腾	水	超过	麦片	,	覆盖	和	让	站立	直到	凉爽的	.

将两杯沸水倒在燕麦片上，盖上盖子，静置冷却。

[dɪ'zɑːlv] [jiːst] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][wɔːrm]['wɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['oʊtmiːl] [ænd; ənd] ['wɔːtər][wɪð; wɪθ] ¼ [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Dissolve	yeast	in	a	little	warm	water	and	add	this	to	the	oatmeal	and	water	with	¼	cup	of	sugar	,
溶解	酵母	在	一个	小的	温暖的	水	和	添加	这	到	这	麦片	和	水	和	¼	杯子	的	糖	,

将酵母溶于少量温水中，然后将其加入燕麦片和水中，再加入1/4杯糖。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

1	tablespoon	lard	or	butter	,	1	teaspoon	of	salt	,
1	汤匙	猪油	或者	黄油	,	1	茶匙	的	盐	,

1汤匙猪油或黄油，1茶匙盐，

[ˌeɪ diː 'diː][fɔːr][ɔːr][faɪv] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

add	4	or	5	cups	of	flour	enough	to	make	a	stiff	dough	.
添加	4	或者	5	杯子	的	面粉	足够的	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

加入 4 或 5 杯面粉，揉成较硬的面团。

[ðen] [set][tuː; tə][raɪz] [ˌoʊvər'naɪt] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [niːd] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd][pʊt][ɪn]

Then	set	to	rise	overnight	and	in	the	morning	knead	the	bread	and	put	in
然后	放	到	上升	过夜	和	在	这	早晨	揉	这	面包	和	放	在

[griːst] [pæn][tuː; tə][raɪz] [ʌn'tɪl] [laɪt] .

greased	pan	to	rise	until	light	.
涂油	平底锅	到	上升	直到	光	.

然后静置发酵过夜，第二天早上揉面，放入抹了油的烤盘中，继续发酵至蓬松。

[ðen] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .

Then	bake	in	hot	oven	45	minutes	.
然后	烤	在	热的	烤箱	-	分钟	.

然后放入高温烤箱烘烤45分钟。

[wiːt] ['mʌfɪn] .

Wheat	Muffins	.
小麦	松饼	.

小麦松饼。

[ˌtuː'tuː] [egz] [wel] ['biːtn] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][lɑːrdʒ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] , [wʌn][lɑːrdʒ]

2	eggs	well	beaten	,	add	1	large	tablespoon	of	lard	or	butter	,	1	large
2	鸡蛋	出色地	被打败	,	添加	1	大的	汤匙	的	猪油	或者	黄油	,	1	大的

['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

tablespoon	of	sugar	,
汤匙	的	糖	,

将2个鸡蛋打散，加入1大勺猪油或黄油，1大勺糖，

[wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , [biːt] [ðɪs] [ɔːl] [tə'geðər] ,

1	level	teaspoon	of	salt	,	beat	this	all	together	,
1	等级	茶匙	的	盐	,	打	这	全部	一起	,

加入1平茶匙盐，将所有材料搅拌均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ænd; ənd] ¾ [ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd]['flaʊər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf]

then	add	1	cup	and	¾	of	milk	and	flour	enough	to	make	a	stiff
然后	添加	1	杯子	和	¾	的	牛奶	和	面粉	足够的	到	制作	一个	僵硬的

['bætər] [tuː; tə][drɑːp][frʌm; frəm][ðə; ði] [spuːn] ,

batter	to	drop	from	the	spoon	,
连击	到	降低	从	这	勺子	,

然后加入1又3/4杯牛奶和适量面粉，搅拌成浓稠的面糊，能从勺子上滴落。

['læstli][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [pleɪs] [ɪn][hɑːt] [griːst] ['mʌfɪn] [tɪnz][ænd; ənd] [beɪk]

lastly	2	teaspoon	of	baking	powder	,	place	in	hot	greased	muffin	tins	and	bake
最后	2	茶匙	的	烘烤	粉末	,	地方	在	热的	涂油	松饼	罐头	和	烤

[ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

a	light	brown	.
一个	光	棕色的	.

最后加入 2 茶匙泡打粉，放入热的抹油松饼模具中，烤至浅棕色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	15	]
[	页	-	]

[hoʊl] [wiːt] ['mʌfɪn] .
Whole **Wheat** **Muffins** **.**
所有的 小麦 松饼 .

全麦松饼。

[meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] [rɪ'siːt] ['juːzɪŋ] [hoʊl] [wiːt] [ɪn'sted]
May **be** **made** **in** **the** **same** **way** **as** **the** **above** **receipt** **using** **whole** **wheat** **instead**
可能 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 多于 收据 使用 所有的 小麦 反而
[ʌv; əv] [waɪt] ['flaʊər][ɔːr][kɔːrn] [miːl] ,
of **white** **flour** **or** **corn** **meal** **,**
的 白色的 面粉 或者 玉米 一顿饭 ,

可以按照上述食谱的步骤，用全麦面粉代替白面粉或玉米粉来制作。

['greɪəm] [ɔːl] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] .
graham **all** **made** **the** **same** **.**
格雷厄姆 全部 制成 这 相同的 .

格雷厄姆做的都一样。

[raɪs] [bred] .
Rice **Bread** **.**
米 面包 .

米面包。

[ə'laʊ] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [graʊnd] [raɪs][tuː; tə][ə; eɪ][kjuː'tiː] . [ʌv; əv][mɪlk] , [ɔːr][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtər] ,
Allow **half** **a** **pint** **of** **ground** **rice** **to** **a** **qt** **.** **of** **milk** **,** **or** **milk** **and** **water** **,**
允许 一半 一个 品脱 的 地面 米 到 一个 qt . 的 牛奶 , 或者 牛奶 和 水 ,

将半品脱磨碎的米加入一夸脱牛奶中，或者加入牛奶和水中。

[pʊt][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtər]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][tuː; tə][bɔɪl] , [rɪ'zɜːrv] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][wet][ðə; ði]
put **the** **milk** **and** **water** **over** **the** **fire** **to** **boil** **,** **reserve** **enough** **to** **wet** **the**
放 这 牛奶 和 水 超过 这 火 到 熬 , 预订 足够的 到 湿的 这
[raɪs] .
rice **.**
米 .

将牛奶和水放在火上煮沸，留出一些水用来浸湿米饭。

[stɜːr][aʊt][ðə; ði] [lʌmps] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][mɪlk]
Stir **out** **the** **lumps** **add** **a** **large** **teaspoon** **of** **salt** **and** **when** **the** **milk**
搅拌 出去 这 肿块 添加 一个 大的 茶匙 的 盐 和 什么时候 这 牛奶
[ænd; ənd]['wɔːtər][bɔɪl] ,
and **water** **boil** **,**
和 水 熬 ,

搅拌至结块，加入一大茶匙盐，待牛奶和水沸腾后，

[stɜːr][ɪn][ðə; ði][raɪs] , [ɪg'zæktli][æz; əz] [wen] [juː; jʊ] [meɪk] ['gruːəl] .
stir **in** **the** **rice** **,** **exactly** **as** **when** **you** **make** **gruel** **.**
搅拌 在 这 米 , 确切地 作为 什么时候 你 制作 粥 .

像煮粥一样，把米饭拌进去。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'piːtɪdli] ,
Boil **it** **up** **two** **or** **three** **minutes** **,** **stirring** **it** **repeatedly** **,**
熬 它 向上 二 或者 三 分钟 , 搅拌 它 反复 ,

煮沸两三分钟，期间不断搅拌。

[ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][aʊt]['ɪntuː][jʊr; jər] [bred] [pæn][ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] [stɜːr][ɪn][æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊər]
then **pour** **it** **out** **into** **your** **bread** **pan** **and** **immediately** **stir** **in** **as** **much** **flour**
然后 倒 它 出去 进入 你的 面包 平底锅 和 立即地 搅拌 在 作为 很多 面粉
[æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] .
as **you** **can** **with** **a** **spoon** **.**
作为 你 能 和 一个 勺子 .

然后将其倒入面包模具中，并立即用勺子尽可能多地拌入面粉。

['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kuːl] [ɪ'nʌf] [ænd; ənd][ʌv; əv] [ðɪs] [biː; bi] ['veri] [ʃʊr] ,

After	it	is	cool	enough	and	of	this	be	very	sure	,
后	它	是	凉爽的	足够的	和	的	这	是	非常	当然	,

等它冷却到一定程度后（这一点务必确认），

[æz; əz] ['skɔːldɪŋ] [ðə; ði] [jiːst] [wɪl] [meɪk] ['hevi] , ['saʊər] [bred] , [fʊl] [ʌv; əv] [hoʊlz] ,

as	scalding	the	yeast	will	make	heavy	,	sour	bread	,	full	of	holes	,
作为	烫	这	酵母	将要	制作	重的	,	酸的	面包	,	满的	的	孔	,

用热水烫酵母会做出又重又酸、有很多气孔的面包。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [jiːst] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ʌn'tɪl] ['mɔːrnɪŋ] .

add	a	gill	of	yeast	and	let	it	stand	until	morning	.
添加	一个	鳃	的	酵母	和	让	它	站立	直到	早晨	.

加入一吉尔酵母，静置至次日早晨。

[ðen] [niːd] [ɪn] [mɔːr] ['flaʊər][ʌn'tɪl][ðə; ði] [doʊ] [siːsiz] [tuː; tə] [stɪk] [tuː; tə][ðə; ði][hændz] .

Then	knead	in	more	flour	until	the	dough	ceases	to	stick	to	the	hands	.
然后	揉	在	更多的	面粉	直到	这	面团	停止	到	戳	到	这	双手	.

然后继续揉入面粉，直到面团不再粘手为止。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] [kaɪnd][ʌv; əv] [bred] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['stɪfɚ] [ðæn; ðən] [ðæt] [ɪn] [wɪtʃ]

It	is	necessary	to	make	this	kind	of	bread	a	little	stiffer	than	that	in	which
它	是	必要的	到	制作	这	种类	的	面包	一个	小的	更硬	比	那	在	哪个

[noʊ][raɪs][ɪz] [juːst] ,

no	rice	is	used	,
不	米	是	用过的	,

这种面包需要比不加米的面包稍微硬一些。

[els] [ðer; ðər] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] ['hevi] [striːk] [θruː] [ðə; ði][loʊf] .

else	there	will	be	a	heavy	streak	through	the	loaf	.
别的	那里	将要	是	一个	重的	条纹	通过	这	面包	.

否则面包上就会出现一道很深的条纹。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] ['elɪgənt] [bred] , [kiːps] [mɔɪst] ['sevrəl] [deɪz] [ænd; ənd][ɪz] [pər'tɪkjələrli] [gʊd] ['toʊstɪd]

It	is	an	elegant	bread	,	keeps	moist	several	days	and	is	particularly	good	toasted
它	是	一个	优雅的	面包	,	保持	潮湿	一些	天	和	是	特别	好的	烤过的

.

:

.

这是一款精致的面包，能保持湿润好几天，烤过之后味道尤其好。

['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn] .

English	Muffins	.
英语	松饼	.

英式松饼。

[θriː] [egz] ['biːtn] [laɪt] , [ˌtuː'tuː] [kʌps][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn][lɑːrdʒ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] ,

3	eggs	beaten	light	,	2	cups	of	milk	,	1	large	tablespoon	of	melted	butter	,
3	鸡蛋	被打败	光	,	2	杯子	的	牛奶	,	1	大的	汤匙	的	融化	黄油	,

3个打散的鸡蛋，2杯牛奶，1大汤匙融化的黄油，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , ½ [kəm'prest] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .

1	teaspoon	of	salt	,	½	compressed	yeast	cake	dissolved	in	lukewarm	water	.
1	茶匙	的	盐	,	½	压缩	酵母	蛋糕	溶解	在	温	水	.

1 茶匙盐，1/2 块压缩酵母饼溶于温水中。

[stɜːr][ɔːl] [tə'geðər] [ɪn][ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , [mɪks] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] ['bʌtərd] [pænz] ,

Stir	all	together	in	a	stiff	dough	,	mix	well	and	put	in	buttered	pans	,
搅拌	全部	一起	在	一个	僵硬的	面团	,	混合	出色地	和	放	在	涂黄油的	平底锅	,

将所有材料混合揉成较硬的面团，充分搅拌后放入抹了黄油的烤盘中。

['kʌvər][ænd; ənd][set][tu:; tə][raɪz] .

cover	**and**	**set**	**to**	**rise**	**.**
覆盖	和	放	到	上升	.

盖上盖子，准备升起。

[wen] [laɪt] [pʊt][ɪn] ['mʌfɪn] [pænz][tu:; tə] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] .

When	**light**	**put**	**in**	**muffin**	**pans**	**to**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
什么时候	光	放	在	松饼	平底锅	到	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

面团冷却后放入松饼模具，用中等温度的烤箱烘烤。

[reɪzd] ['bɪskɪts] .

Raised	**Biscuits**	**.**
提高	饼干	.

膨化饼干。

½ [kʌp][ʌv; əv][mɪlk]['skɔ:ldɪd][ænd; ənd] [ku:ld] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] ½ [kʌp][ʌv; əv] [lu:k] [wɔ:rm]['wɔ:tər][wɪð; wɪθ]

½	**cup**	**of**	**milk**	**scalded**	**and**	**cooled**	**then**	**add**	**½**	**cup**	**of**	**luke**	**warm**	**water**	**with**
½	杯子	的	牛奶	烫伤	和	冷却	然后	添加	½	杯子	的	卢克	温暖的	水	和

[wʌn] [kəm'prest] [ji:st] [keɪk] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn] [ˌlu:k'wɔ:rm] ['wɔ:tər] ,

1	**compressed**	**yeast**	**cake**	**dissolved**	**in**	**lukewarm**	**water**	**,**
1	压缩	酵母	蛋糕	溶解	在	温	水	,

将半杯牛奶烫热冷却后，加入半杯温水，再将一块压缩酵母饼溶解在温水中。

[wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv][lɑ:rd][ɔ:r] ['bʌtər] [meltid] , ½ ['ti:spu:n] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,

1	**tablespoon**	**of**	**lard**	**or**	**butter**	**melted**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**
1	汤匙	的	猪油	或者	黄油	融化	,	½	茶匙	的	盐	,

1汤匙融化的猪油或黄油，1/2茶匙盐，

[bi:t] ['θɜ:rəli] [tə'geðər] [ænd; ənd] [meɪk] [ɪn][ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] ,

beat	**thoroughly**	**together**	**and**	**make**	**in**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**
打	彻底	一起	和	制作	在	一个	僵硬的	面团	,

充分搅拌，揉成较硬的面团。

[ˌeɪ di: 'di:] [mɔ:r] ['flaʊər] [ɪf] ['nesəseri] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][wɔ:rm] [pleɪs] [tu:; tə][raɪz] [ə'baʊt][ˌtu:'tu:]

add	**more**	**flour**	**if**	**necessary**	**and**	**put**	**in**	**a**	**warm**	**place**	**to**	**rise**	**about**	**2**
添加	更多的	面粉	如果	必要的	和	放	在	一个	温暖的	地方	到	上升	关于	2

['aʊərz] .

hours	**.**
小时	.

必要时可添加更多面粉，然后放在温暖的地方发酵约 2 小时。

[ðen] [moʊld] [aʊt][ɪn] ['bɪskɪts] , [pleɪs] [ɪn][pæn][tu:; tə][get] [laɪt] ,

Then	**mould**	**out**	**in**	**biscuits**	**,**	**place**	**in**	**pan**	**to**	**get**	**light**	**,**
然后	模具	出去	在	饼干	,	地方	在	平底锅	到	得到	光	,

然后将其塑成饼干状，放入烤盘中烤至蓬松。

[ðen] [beɪk] [ɪn][hɑ:t]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] [tu:; tə][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

then	**bake**	**in**	**hot**	**oven**	**10**	**minutes**	**to**	**a**	**light**	**brown**	**.**
然后	烤	在	热的	烤箱	-	分钟	到	一个	光	棕色的	.

然后放入高温烤箱烘烤 10 分钟，直至呈浅棕色。

[lʌntʃ] [roʊlz] .

Lunch	**Rolls**	**.**
午餐	卷	.

午餐卷。

1¼ [kʌps][ʌv; əv][mɪlk]['skɔ:ldɪd][ænd; ənd] [ku:ld] , [wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv]['ʃʊgər] , [wʌn] [eg] ['bi:tn]

1¼	**cups**	**of**	**milk**	**scalded**	**and**	**cooled**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**egg**	**beaten**
1¼	杯子	的	牛奶	烫伤	和	冷却	,	1	汤匙	的	糖	,	1	蛋	被打败

[laɪt] ,

light	**,**
光	,

1½杯煮沸后冷却的牛奶，1汤匙糖，1个打散的鸡蛋，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] , [wʌn] [kəm'prest] [jiːst] [keɪk] , ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

2	**tablespoons**	**of**	**lard**	**or**	**butter**	**,**	**1**	**compressed**	**yeast**	**cake**	**,**	**½**	**teaspoon**	**salt**	**.**
2	汤匙	的	猪油	或者	黄油	,	1	压缩	酵母	蛋糕	,	½	茶匙	盐	.

汤匙猪油或黄油，1 块压缩酵母饼，1/2 茶匙盐。

[biːt] [ɔːl] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][fɔːr][kʌps][ʌv; əv]['flaʊər][ɔːr] [mɔːr] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] ,

Beat	**all**	**together**	**with**	**4**	**cups**	**of**	**flour**	**or**	**more**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**,**
打	全部	一起	和	4	杯子	的	面粉	或者	更多的	到	制作	一个	僵硬的	面团	,

将所有材料与4杯或更多面粉一起搅拌，揉成较硬的面团。

['kʌvər][ænd; ənd][set][ɪn][wɔːrm] [pleɪs] [tuː; tə][raɪz] [wen] [laɪt] [niːd] [ðə; ðɪ] [doʊ] ,

cover	**and**	**set**	**in**	**warm**	**place**	**to**	**rise**	**when**	**light**	**knead**	**the**	**dough**	**,**
覆盖	和	放	在	温暖的	地方	到	上升	什么时候	光	揉	这	面团	,

盖上盖子，放在温暖的地方发酵，发酵时轻轻揉捏面团。

[roʊl][aʊt][ænd; ənd][kʌt][wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] [ænd; ənd][foʊld][ðem; ðəm]['oʊvər][wɪð; wɪθ][meltid]

roll	**out**	**and**	**cut**	**with**	**biscuit**	**cutter**	**and**	**fold**	**them**	**over**	**with**	**melted**
卷	出去	和	切	和	饼干	刀具	和	折叠	他们	超过	和	融化

['bʌtər] [spred] [laɪt] ['oʊvər] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ][foʊld] .

butter	**spread**	**light**	**over**	**before**	**you**	**fold**	**.**
黄油	传播	光	超过	前	你	折叠	.

将面团擀开，用饼干模具切出形状，然后对折，在对折前轻轻涂抹一层融化的黄油。

[ðen] [set][ðem; ðəm][tuː; tə][raɪz] [ə'gen] [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

Then	**set**	**them**	**to**	**rise**	**again**	**and**	**bake**	**10**	**minutes**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
然后	放	他们	到	上升	再次	和	烤	-	分钟	在	一个	热的	烤箱	.

然后让它们再次发酵，放入高温烤箱烘烤 10 分钟。

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['bɪskɪts] .

Baking	**Powder**	**Biscuits**	**.**
烘烤	粉末	饼干	.

泡打粉饼干。

[teɪk] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['flaʊər] , ['sɪftɪd] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn]

Take	**1**	**pint**	**of**	**flour**	**,**	**sifted**	**,**	**add**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**	**2**	**heaping**	**teaspoons**
拿	1	品脱	的	面粉	,	筛过的	,	添加	½	茶匙	的	盐	,	2	堆积	茶匙

[ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

of	**baking**	**powder**	**,**
的	烘烤	粉末	,

取1品脱面粉过筛，加入1/2茶匙盐，2满茶匙泡打粉，

[wʌn][lɑːrdʒ] ['teɪblspuːn] [lɑːrd][ænd; ənd] ['bʌtər] , [mɪks] [ðɪs] [ɔːl] [tə'geðər] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [jʊr; jər][mɪlk] ,

1	**large**	**tablespoon**	**lard**	**and**	**butter**	**,**	**mix**	**this**	**all**	**together**	**before**	**adding**	**your**	**milk**	**,**
1	大的	汤匙	猪油	和	黄油	,	混合	这	全部	一起	前	添加	你的	牛奶	,

先将一大勺猪油和黄油混合均匀，然后再加入牛奶。

[ðen] ['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

then	**gradually**	**add**	**enough**	**milk**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
然后	逐步地	添加	足够的	牛奶	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

然后逐渐加入足够的牛奶，揉成较硬的面团。

[ðen] [roʊl][aʊt][ænd; ənd][kʌt][ɪn] ['bɪskɪts] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['kʌtər] ,

Then	**roll**	**out**	**and**	**cut**	**in**	**biscuits**	**with**	**a**	**cutter**	**,**
然后	卷	出去	和	切	在	饼干	和	一个	刀具	,

然后擀开，用饼干模具切成饼干。

[prɪk] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [beɪk] - ['mɪnɪts] .

prick	**with**	**a**	**fork**	**and**	**place**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**to**	**bake**	**10**	**minutes**	**.**
刺	和	一个	叉	和	地方	在	一个	热的	烤箱	到	烤	-	分钟	.

用叉子戳几个孔，放入热烤箱烤10分钟。

['bʌtərmɪlk]	['bɪskɪts]	.
Buttermilk	**Biscuits**	**.**
酪乳	饼干	.

酪乳饼干。

[sɪft]	[ə; eɪ]	[kwɔ:rt]	[ʌv; əv]	['flaʊər]	,	[ˌeɪ di: 'di:]	[wʌn]	['teɪblspu:n]	[ʌv; əv]	[lɑ:rd]	,	½	['ti:spu:n]	[ʌv; əv]	[sɔ:lt]	,
Sift	**a**	**quart**	**of**	**flour**	**,**	**add**	**1**	**tablespoon**	**of**	**lard**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**
筛	一个	夸脱	的	面粉	,	添加	1	汤匙	的	猪油	,	½	茶匙	的	盐	,

将一夸脱面粉过筛，加入1汤匙猪油、1/2茶匙盐，

[wʌn]	['ti:spu:n]	[ʌv; əv]	['soʊdə]	,	[stɜ:r]	[ðɪs]	[ɪn]	[wʌn]	[kʌp]	[ʌv; əv]	['bʌtərmɪlk]	.
1	**teaspoon**	**of**	**soda**	**,**	**stir**	**this**	**in**	**1**	**cup**	**of**	**buttermilk**	**.**
1	茶匙	的	苏打	,	搅拌	这	在	1	杯子	的	酪乳	.

1茶匙小苏打，将其搅拌到1杯酪乳中。

[stɜ:r]	[ðə; ði]	[draɪ]	[ɪn'gri:diənts]	[ɔ:l]	[tə'geðər]	,
Stir	**the**	**dry**	**ingredients**	**all**	**together**	**,**
搅拌	这	干燥	原料	全部	一起	,

将所有干料混合在一起。

[ðen]	[ˌeɪ di: 'di:]	[ðə; ði]	[kʌp]	[ʌv; əv]	['bʌtərmɪlk]	[ænd; ənd]	[mɪks]	[tu:; tə]	[ə; eɪ]	[sɔ:ft]	[doʊ]	,	[roʊl]	[θɪn]	,
then	**add**	**the**	**cup**	**of**	**buttermilk**	**and**	**mix**	**to**	**a**	**soft**	**dough**	**,**	**roll**	**thin**	**,**
然后	添加	这	杯子	的	酪乳	和	混合	到	一个	柔软的	面团	,	卷	薄的	,

然后加入一杯酪乳，搅拌成柔软的面团，擀成薄片。

[kʌt]	['ɪntu:]	[smɔ:l]	['bɪskɪts]	[ænd; ənd]	[beɪk]	[ɪn]	[ə; eɪ]	[hɑ:t]	['ʌv(ə)n]	[tu:; tə]	[ə; eɪ]	[laɪt]	[braʊn]	.
cut	**into**	**small**	**biscuits**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**to**	**a**	**light**	**brown**	**.**
切	进入	小的	饼干	和	烤	在	一个	热的	烤箱	到	一个	光	棕色的	.

切成小饼干，放入高温烤箱烘烤至浅棕色。

['merilənd]	['bi:tn]	['bɪskɪts]	—	['sʌðərn]	.
Maryland	**Beaten**	**Biscuits**	**—**	**Southern**	**.**
马里兰州	被打败	饼干	—	南方	.

马里兰州打碎饼干——南方风味。

[wʌn]	[kju:'ti:]	.	[ʌv; əv]	['sɪftɪd]	['flaʊər]	,	½	['ti:kʌp]	[ʌv; əv]	[lɑ:rd]	,	[wʌn]	['ti:kʌp]	[ʌv; əv]	[swi:t]	[mɪlk]	,
1	**qt**	**.**	**of**	**sifted**	**flour**	**,**	**½**	**teacup**	**of**	**lard**	**,**	**1**	**teacup**	**of**	**sweet**	**milk**	**,**
1	qt	.	的	筛过的	面粉	,	½	茶碗	的	猪油	,	1	茶碗	的	甜的	牛奶	,

1夸脱过筛面粉，1/2茶杯猪油，1茶杯甜牛奶，

[wʌn]	['ti:spu:n]	[ʌv; əv]	[sɔ:lt]	,	[mɪks]	[ɔ:l]	[draɪ]	[ɪn'gri:diənts]	[tə'geðər]	['θɜ:rəli]	[bɪ'fɔ:r]	['ædɪŋ]	[mɪlk]	,
1	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**	**mix**	**all**	**dry**	**ingredients**	**together**	**thoroughly**	**before**	**adding**	**milk**	**,**
1	茶匙	的	盐	,	混合	全部	干燥	原料	一起	彻底	前	添加	牛奶	,

加入1茶匙盐，将所有干料充分混合均匀后再加入牛奶。

[ˌeɪ di: 'di:]	[ðə; ði]	[mɪlk]	['grædʒuəli]	[ænd; ənd]	[ni:d]	[ðə; ði]	[doʊ]	[ʌn'tɪl]	[fɜ:rm]	[ænd; ənd]	['glɑ:si]	.
add	**the**	**milk**	**gradually**	**and**	**knead**	**the**	**dough**	**until**	**firm**	**and**	**glossy**	**.**
添加	这	牛奶	逐步地	和	揉	这	面团	直到	公司	和	光滑	.

逐渐加入牛奶，揉捏面团直至面团光滑有光泽。

[ðen]	[bi:t]	[wɪð; wɪθ]	[ə; eɪ]	[flæt]	['aɪərn]	[fɔ:r; fər]	-	['mɪnɪts]	[ɔ:r]	[ʌn'tɪl]	[ðə; ði]	[doʊ]	[wɪl]	[sprɪŋ]	[lɑ:rdʒ]
Then	**beat**	**with**	**a**	**flat**	**iron**	**for**	**20**	**minutes**	**or**	**until**	**the**	**dough**	**will**	**spring**	**large**
然后	打	和	一个	平坦的	铁	为了	-	分钟	或者	直到	这	面团	将要	春天	大的

[ɪ'læstɪk]	,
elastic	**,**
松紧带	,

然后用熨斗熨烫20分钟，或者直到面团富有弹性。

[ðen] [kʌt] [aʊt] [ɪn] [smɔːl] ['bɪskɪts] , [prɪk] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] -
then **cut** **out** **in** **small** **biscuits** **,** **prick** **the** **top** **with** **a** **fork** **and** **bake** **for** **30**
然后 切 出去 在 小的 饼干 , 刺 这 顶部 和 一个 叉 和 烤 为了 -
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

然后切成小饼干，用叉子在表面戳几个孔，烘烤 30 分钟。

[ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] ['sʌðərn] ['biːtn] ['bɪskɪt] .
This **is** **the** **southern** **beaten** **biscuit** **.**
这 是 这 南部 被打败 饼干 .

这是南方的手工饼干。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **16** **]**
[页 -]

[第16页]

['pɑːkə] [haʊs] [roʊlz] .
Parker **House** **Rolls** **.**
帕克 房子 卷 .

帕克豪斯餐包。

[mɪks] [ə'baʊt] ['sɛvən] [ɔːr] [eɪt] [ə'klɔk, əu-] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [wʌn]
Mix **about** **7** **or** **8** **o'clock** **in** **the** **morning** **1** **cup** **of** **milk** **scalded** **and** **1**
混合 关于 7 或者 8 点钟 在 这 早晨 1 杯子 的 牛奶 烫伤 和 1
[lɑːrdʒ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
large **tablespoon** **of** **butter** **.**
大的 汤匙 的 黄油 .

早上七八点钟左右，将 1 杯烫过的牛奶和 1 大勺黄油混合在一起。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [skænt] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
Let **it** **cool** **and** **add** **2** **scant** **tablespoons** **of** **sugar** **,** **½** **teaspoon** **of** **salt** **,**
让 它 凉爽的 和 添加 2 稀少 汤匙 的 糖 , ½ 茶匙 的 盐 ,

待其冷却后，加入2汤匙糖和1/2茶匙盐。

[wʌn] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɔːrm] ['wɔːtər] ,
1 **yeast** **cake** **dissolved** **in** **a** **little** **warm** **water** **,**
1 酵母 蛋糕 溶解 在 一个 小的 温暖的 水 ,

将1块酵母饼溶于少量温水中，

[stɜːr] [ɔːl] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [doʊ] .
stir **all** **together** **with** **flour** **enough** **to** **make** **stiff** **dough** **.**
搅拌 全部 一起 和 面粉 足够的 到 制作 僵硬的 面团 .

将所有材料混合，加入适量面粉，揉成较硬的面团。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [laɪt] , [niːd] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] ['kʌtər] , [brʌʃ] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ]
When **it** **is** **light** **,** **knead** **out** **and** **cut** **out** **with** **biscuit** **cutter** **,** **brush** **over** **with**
什么时候 它 是 光 , 揉 出去 和 切 出去 和 饼干 刀具 , 刷子 超过 和
[meltid] ['bʌtər] ,
melted **butter** **,**
融化 黄油 ,

面团揉至蓬松后，用饼干模具切出形状，表面刷上融化的黄油。

[foʊld] ['oʊvər] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [let] [ðem; ðəm] [raɪz] [mɔːr] ,
fold **over** **and** **put** **them** **in** **a** **baking** **pan** **,** **let** **them** **rise** **more** **,**
折叠 超过 和 放 他们 在 一个 烘烤 平底锅 , 让 他们 上升 更多的 ,

对折后放入烤盘，让它们继续发酵。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [beɪk] [ə'baʊt] ½ [ˌetʃ 'ɑr] .
then **put** **them** **in** **a** **hot** **oven** **to** **bake** **about** **½** **hr** **.**
然后 放 他们 在 一个 热的 烤箱 到 烤 关于 ½ hr .

然后将它们放入热烤箱中烘烤约半小时。

['kɔːʃ(ə)n] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] ['grɪdl] [keɪks] .

Caution	for	Baking	Griddle	Cakes	.
警告	为了	烘烤	烤盘	蛋糕	.

烤制煎饼的注意事项。

[ɪn]['juːzɪŋ][ɔːl] ['gridlz] , [ðə; ði] [hiːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['gretɪst] [wen] [ðə; ði]['bætər][ɪz][fɜːrst] [pɔːd] [ɑːn]

In	using	all	griddles	,	the	heat	should	be	greatest	when	the	batter	is	first	poured	on
在	使用	全部	烤盘	,	这	热	应该	是	最	什么时候	这	连击	是	第一的	倾倒	在

,

,

,

使用任何煎锅时，面糊刚倒入锅中时，锅底温度应该最高。

[ðɪs] ['braʊnz] [ðem; ðəm] ['kwɪkli] ,

this	browns	them	quickly	,
这	棕色	他们	迅速地	,

这样会很快使它们变黄。

[ðen] [rɪ'duːs] [ðə; ði] [hiːt] [ænd; ənd] [kʊk] [mɔːr] ['sloʊli] [æz; əz] [ʌn'dʌn] ['grɪdl] [keɪk] [ɪz][ə; eɪ] ['feɪljər] .

then	reduce	the	heat	and	cook	more	slowly	as	undone	griddle	cake	is	a	failure	.
然后	减少	这	热	和	厨师	更多的	缓慢地	作为	未完成	烤盘	蛋糕	是	一个	失败	.

然后调低火力，放慢烹饪速度，因为煎饼没煎熟就是失败。

[wiːt] ['grɪdl] [keɪks] .

Wheat	Griddle	Cakes	.
小麦	烤盘	蛋糕	.

小麦煎饼。

[sɪft]['ɪntuː][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['mɪksɪŋ] [boʊl] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['flaʊər] ,

Sift	into	a	large	mixing	bowl	1	quart	of	flour	,
筛	进入	一个	大的	混合	碗	1	夸脱	的	面粉	,

将1夸脱面粉筛入一个大搅拌碗中，

[θriː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][ə; eɪ][skænt] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] .

3	teaspoons	of	baking	powder	and	a	scant	teaspoon	of	salt	.
3	茶匙	的	烘烤	粉末	和	一个	稀少	茶匙	的	盐	.

3茶匙泡打粉和一小茶匙盐。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt]

Beat	until	very	light	,	2	eggs	,	add	1	teaspoon	of	molasses	and	a	pint
打	直到	非常	光	,	2	鸡蛋	,	添加	1	茶匙	的	糖蜜	和	一个	品脱

[ʌv; əv][mɪlk] ,

of	milk	,
的	牛奶	,

将2个鸡蛋打至非常蓬松，加入1茶匙糖蜜和1品脱牛奶，

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] ['veri] ['grædʒuəli] [blend] [ðə; ði]['lɪkwɪd]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊər] .

mix	well	and	very	gradually	blend	the	liquid	into	the	flour	.
混合	出色地	和	非常	逐步地	混合	这	液体	进入	这	面粉	.

充分搅拌，然后非常缓慢地将液体混合到面粉中。

[biːt] [ðə; ði] ['bætər] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [fʊl] [ʌv; əv] [er] ['bʌblz] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][meltid]

Beat	the	batter	until	it	is	full	of	air	bubbles	,	add	1	tablespoon	of	melted
打	这	连击	直到	它	是	满的	的	空气	气泡	,	添加	1	汤匙	的	融化

['bʌtər] ,

butter	,
黄油	,

将面糊打发至充满气泡，加入1汤匙融化的黄油，

[biːt] [ə'gen] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɪtʃər] .

beat	again	and	pour	into	a	pitcher	.
打	再次	和	倒	进入	一个	投手	.

再次搅拌，然后倒入水壶。

[beɪk] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['grɪdl] .

Bake	**immediately**	**on**	**a**	**heated**	**griddle**	**.**
烤	立即地	在	一个	加热	烤盘	.

立即在加热的烤盘上烘烤。

[ðə; ði] [keɪks] [mʌst; məst][biː; bi] [sɜːrvd] [æz; əz][fæst][æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [beɪkt] [æz; əz]['iːv(ə)n][ðə; ði]

The	**cakes**	**must**	**be**	**served**	**as**	**fast**	**as**	**they**	**are**	**baked**	**as**	**even**	**the**
这	蛋糕	必须	是	服务	作为	快速地	作为	他们	是	烘焙	作为	甚至	这

['laɪtəst] [keɪks] [wɪl] [spɔɪl] [ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə][stænd][ænd; ənd] [stiːm] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

lightest	**cakes**	**will**	**spoil**	**if**	**allowed**	**to**	**stand**	**and**	**steam**	**in**	**the**	**oven**	**.**
最轻	蛋糕	将要	剧透	如果	允许	到	站立	和	蒸汽	在	这	烤箱	.

蛋糕必须趁热食用，因为即使是最轻盈的蛋糕，如果放在烤箱里蒸煮也会变质。

[ɪf] [ðə; ði] ['bætər] [siːmz] [tuː] [θɪk] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [mɪlk][æz; əz][ðə; ði] ['θɪkənɪŋ] ['kwɑːləti]

If	**the**	**batter**	**seems**	**too**	**thick**	**add**	**a**	**little**	**more**	**milk**	**as**	**the**	**thickening**	**quality**
如果	这	连击	似乎	也	厚的	添加	一个	小的	更多的	牛奶	作为	这	增稠	质量

[ʌv; əv][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [eg] [meɪ] ['veri] .

of	**the**	**flour**	**and**	**the**	**size**	**of**	**the**	**egg**	**may**	**vary**	**.**
的	这	面粉	和	这	尺寸	的	这	蛋	可能	各不相同	.

如果面糊看起来太稠，可以再加一点牛奶，因为面粉的增稠效果和鸡蛋的大小可能会有所不同。

['greɪəm] ['grɪdl] [keɪks] .

Graham	**Griddle**	**Cakes**	**.**
格雷厄姆	烤盘	蛋糕	.

格雷厄姆烤盘蛋糕。

[fɔːr; fər] [ðiːz] [ɑːr; ər][rɪ'kwaɪərd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['greɪəm] ['flaʊər][ænd; ənd] ½ [paɪnt] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['jeloʊ]

For	**these**	**are**	**required**	**a**	**pint**	**of**	**graham**	**flour**	**and**	**½**	**pint**	**each**	**of**	**yellow**
为了	这些	是	必需的	一个	品脱	的	格雷厄姆	面粉	和	½	品脱	每个	的	黄色的

['kɔːrnmiːl] [ænd; ənd]['flaʊər][wɪð; wɪθ] [ðiːz] [mɪks] ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

cornmeal	**and**	**flour**	**with**	**these**	**mix**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**
玉米粉	和	面粉	和	这些	混合	½	茶匙	的	盐	,

制作这些需要一品脱全麦面粉，以及各1/2品脱的黄玉米粉和面粉，并将1/2茶匙盐混合在一起。

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

1	**teaspoon**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**
1	茶匙	的	棕色的	糖	,

1茶匙红糖

[ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd]['æftər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [stɜːrd]

2	**heaping**	**teaspoons**	**of**	**baking**	**powder**	**and**	**after**	**they**	**are**	**thoroughly**	**stirred**
2	堆积	茶匙	的	烘烤	粉末	和	后	他们	是	彻底	搅拌

[tə'geðər] ,

together	**,**
一起	,

加入2满茶匙泡打粉，充分搅拌均匀后，

[mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] ['bætər] [wɪð; wɪθ] ½ [paɪnt] [iːtʃ] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd]['wɔːtər][ænd; ənd][wʌn] [eg] [wel]

mix	**to**	**a**	**batter**	**with**	**½**	**pint**	**each**	**of**	**milk**	**and**	**water**	**and**	**1**	**egg**	**well**
混合	到	一个	连击	和	½	品脱	每个	的	牛奶	和	水	和	1	蛋	出色地

['biːtn] .

beaten	**.**
被打败	.

将面粉与 1/2 品脱牛奶、1/2 品脱水和 1 个打散的鸡蛋混合成面糊。

[ðə; ði] ['grɪdl] [mʌst; məst][biː; bi] ['veri] [hɑːt][tuː; tə] [beɪk] [ðiːz] [keɪks] [braʊn] .

The	**griddle**	**must**	**be**	**very**	**hot**	**to**	**bake**	**these**	**cakes**	**brown**	**.**
这	烤盘	必须	是	非常	热的	到	烤	这些	蛋糕	棕色的	.

烤盘必须非常热才能把这些蛋糕烤成棕色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['meɪp(ə)l] ['ʃʊgər] .

Serve	**with**	**cream**	**and**	**grated**	**maple**	**sugar**	**.**
服务	和	奶油	和	磨碎的	枫	糖	.

佐以奶油和枫糖碎末食用。

[kɔːrn] [miːl] ['pænkeɪks] .

Corn	**Meal**	**Pancakes**	**.**
玉米	一顿饭	煎饼	.

玉米粉煎饼。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['kɔːrnmiːl] , [wʌn] [kʌp] [wiːt] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] [skænt] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

1	**cup**	**of**	**cornmeal**	**,**	**1**	**cup**	**wheat**	**flour**	**,**	**2**	**teaspoons**	**baking**	**powder**	**,**	**1**	**scant**	**teaspoon**	**salt**	**,**
1	杯子	的	玉米粉	,	1	杯子	小麦	面粉	,	2	茶匙	烘烤	粉末	,	1	稀少	茶匙	盐	,

1 杯玉米粉，1 杯小麦粉，2 茶匙泡打粉，1 茶匙盐（略少于 1 茶匙），

½ ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [meltid] ['bʌtər] , [wʌn] [eg] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] .

½	**tablespoon**	**sugar**	**,**	**1**	**tablespoon**	**melted**	**butter**	**,**	**1**	**egg**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
½	汤匙	糖	,	1	汤匙	融化	黄油	,	1	蛋	,	1	杯子	的	牛奶	.

½汤匙糖，1汤匙融化的黄油，1个鸡蛋，1杯牛奶。

[mɪks] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['bætər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['grɪdl] .

Mix	**to**	**a**	**batter**	**and**	**bake**	**on**	**a**	**hot**	**griddle**	**.**
混合	到	一个	连击	和	烤	在	一个	热的	烤盘	.

将所有材料混合成面糊，然后在热煎锅上烘烤。

['jeloʊ] ['dʒɑːni] [keɪk] .

Yellow	**Johnny**	**Cake**	**.**
黄色的	约翰尼	蛋糕	.

黄色约翰尼蛋糕。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] ,

1	**cup**	**of**	**yellow**	**corn**	**meal**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sifted**	**flour**	**,**	**1**	**tablespoon**	**sugar**	**,**
1	杯子	的	黄色的	玉米	一顿饭	,	1	杯子	的	筛过的	面粉	,	1	汤匙	糖	,

1 杯黄玉米粉，1 杯过筛面粉，1 汤匙糖，

[wʌn] [skænt] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] ,

1	**scant**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**melted**	**butter**	**,**
1	稀少	茶匙	的	盐	,	2	鸡蛋	,	出色地	被打败	,	1	汤匙	的	融化	黄油	,

1茶匙盐，2个打散的鸡蛋，1汤匙融化的黄油，

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

2	**teaspoons**	**of**	**baking**	**powder**	**.**
2	茶匙	的	烘烤	粉末	.

2茶匙泡打粉。

[mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] ['biːtɪŋ] [ðə; ði] [egz] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [mɪks] [ðɪs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [wel] ['blendɪd] [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [læst] .

Mix	**in**	**the**	**order**	**given**	**beating**	**the**	**eggs**	**in**	**the**	**milk**	**and**	**mix**	**this**	**with**	**the**	**other**	**ingredients**	**well**	**blended**	**add**	**baking**	**powder**	**last**	**.**
混合	在	这	命令	给定	殴打	这	鸡蛋	在	这	牛奶	和	混合	这	和	这	其他	原料	出色地	混合	添加	烘烤	粉末	最后的	.

按照给定的顺序混合，先将鸡蛋打入牛奶中，然后与其他配料充分混合，最后加入泡打粉。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**shallow**	**pan**	**for**	**20**	**to**	**30**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	浅的	平底锅	为了	-	到	-	分钟	.

在浅烤盘中烘烤 20 至 30 分钟。

[oʊld] ['fæʃnd] ['bʌkwiːt] [keɪks] .

Old	Fashioned	Buckwheat	Cakes	.
老的	造型	荞麦	蛋糕	.

传统荞麦饼。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stoʊn] [dʒɑːr] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['ræðər] ['næroʊ] [nek] [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

Put	into	a	stone	jar	with	a	rather	narrow	neck	1	teaspoon	of	salt	,
放	进入	一个	石头	罐	和	一个	相当	狭窄的	脖子	1	茶匙	的	盐	,

将1茶匙盐放入一个瓶颈较窄的石罐中，

3¾ [kʌps] [ʌv; əv] ['bʌkwiːt] ['flaʊər] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] .

3¾	cups	of	buckwheat	flour	and	1	teaspoon	of	molasses	.
3¾	杯子	的	荞麦	面粉	和	1	茶匙	的	糖蜜	.

3¾ 杯荞麦粉和 1 茶匙糖蜜。

[ðen] ['sloʊli] [mɪks] [ɪn] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [tʃɪl] [hæz; həz] [bɪn] ['teɪkən]

Then	slowly	mix	in	1	quart	of	water	from	which	the	chill	has	been	taken
然后	缓慢地	混合	在	1	夸脱	的	水	从	哪个	这	寒意	有	到过	已采取

[ænd; ənd] ½ [keɪk] [ʌv; əv] [kəm'prest] [jiːst] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]

and	½	cake	of	compressed	yeast	that	has	been	dissolved	in	2	tablespoons
和	½	蛋糕	的	压缩	酵母	那	有	到过	溶解	在	2	汤匙

[ʌv; əv] ['tepɪd] ['wɔːtər] .

of	tepid	water	.
的	温热	水	.

然后慢慢地将 1 夸脱冷却后的水和 1/2 块用 2 汤匙温水溶解的压缩酵母混合在一起。

[biːt] [ðə; ði] ['bætər] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['veri] [laɪt] ,

Beat	the	batter	until	smooth	and	very	light	,
打	这	连击	直到	光滑的	和	非常	光	,

将面糊打发至光滑轻盈。

['kʌvər] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [dʒɑːr] [wɪð; wɪθ] ['sɔːsər] [ænd; ənd] [stænd] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːrm] [pleɪs] ['oʊvər]

cover	the	top	of	the	jar	with	saucer	and	stand	in	a	warm	place	over
覆盖	这	顶部	的	这	罐	和	碟子	和	站立	在	一个	温暖的	地方	超过

[naɪt] [ə'baʊt] - [dɪ'griːz] .

night	about	65	Degrees	.
夜晚	关于	-	学位	.

用碟子盖住罐子顶部，放在温暖的地方过夜，温度约为 65 度。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [dɪ'zɑːlv] ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [hɑːt]

In	the	morning	dissolve	½	teaspoon	of	baking	soda	in	2	tablespoons	of	hot
在	这	早晨	溶解	½	茶匙	的	烘烤	苏打	在	2	汤匙	的	热的

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

早上将1/2茶匙小苏打溶解在2汤匙热水中，

[stɜːr] [ðɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bʌkwiːt] ['bætər] , [biːt] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪ'miːdiətli] [ɑːn] [ə; eɪ]

stir	this	into	the	buckwheat	batter	,	beat	thoroughly	and	bake	immediately	on	a
搅拌	这	进入	这	荞麦	连击	,	打	彻底	和	烤	立即地	在	一个

[hɑːt] ['grɪdl] .

hot	griddle	.
热的	烤盘	.

将此混合物拌入荞麦面糊中，充分搅拌，然后立即在热煎锅上烘烤。

[ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [ðɪs] ['bætər] [meɪ] [biː; bi] [seɪvd] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [keɪks] [ʌv; əv] [tə'mɑːroʊ]

A	cup	of	this	batter	may	be	saved	and	added	to	the	cakes	of	tomorrow
一个	杯子	的	这	连击	可能	是	已保存	和	额外	到	这	蛋糕	的	明天

[ɪn'sted] [ʌv; əv]['juːzɪŋ] [freʃ] [jiːst] [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [kən'tɪnjuːd] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv]

instead	of	using	fresh	yeast	and	may	be	continued	for	a	number	of
反而	的	使用	新鲜的	酵母	和	可能	是	持续	为了	一个	数字	的

['mɔːrnɪŋz] .

mornings	.
早晨	.

可以留出一杯面糊，在第二天做蛋糕时代替使用新鲜酵母，这样可以连续几天早上都这样做。

['dɪʃɪz] [fɔːr; fər] ['lʌntʃən]

DISHES	FOR	LUNCHEON
菜肴	为了	午餐

午餐菜品

[freɪd] ['æplz] .

Fried	Apples	.
油煎	苹果	.

炸苹果。

['kwɔːrtər][ænd; ənd] [kɔːr] ['æplz] [wɪ'ðaʊt] ['perɪŋ] , ['bʌtər] [hæf][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn]

Quarter	and	core	apples	without	paring	,	butter	half	size	of	an	egg	in	frying	pan
四分之一	和	核	苹果	没有	削皮	,	黄油	一半	尺寸	的	一个	蛋	在	煎炸	平底锅

,

,

,

将苹果切成四瓣，去核，无需削皮；在煎锅中放入半个鸡蛋大小的黄油。

[wen] [meltid] [pʊt][ɪn] ['æplz] [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər] , [stɜːr][tuː; tə] [prɪ'vent]

when	melted	put	in	apples	and	cover	with	light	brown	sugar	,	stir	to	prevent
什么时候	融化	放	在	苹果	和	覆盖	和	光	棕色的	糖	,	搅拌	到	防止

['bɜːrnɪŋ] ,

burning	,
燃烧	,

融化后放入苹果，撒上浅红糖，搅拌以防烧焦。

[kʊk] [ʌn'tɪl][sɔːft] , [sɜːrv] [hɑːt] .

cook	until	soft	,	serve	hot	.
厨师	直到	柔软的	,	服务	热的	.

煮至软烂，趁热食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	17	]
[	页	-	]

[第17页]

['ɛsˌkɑːləpt] [tə'meɪtoʊz] .

Escalloped	Tomatoes	.
扇贝状的	西红柿	.

焗烤番茄。

[slaɪs][faɪv][ɔːr][sɪks][lɑːrdʒ][tə'meɪtoʊz] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːkʌp] [ʌv; əv] ['krækər] [ɔːr] [steɪl] [bred] ,

Slice	5	or	6	large	tomatoes	,	add	1	teacup	of	cracker	or	stale	bread	,
片	5	或者	6	大的	西红柿	,	添加	1	茶碗	的	饼干	或者	陈旧	面包	,

将5到6个大番茄切片，加入1茶杯饼干或隔夜面包，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

1	teaspoonful	of	butter	,	salt	and	pepper	.
1	一茶匙	的	黄油	,	盐	和	胡椒	.

1茶匙黄油，盐和胡椒粉。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] [ðen] [ðə; ði] ['krækərz] [ɔ:r] [bred] [ænd; ənd] [ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]

Put	**a**	**layer**	**of**	**tomatoes**	**then**	**the**	**crackers**	**or**	**bread**	**and**	**then**	**a**	**layer**	**of**
放	一个	层	的	西红柿	然后	这	饼干	或者	面包	和	然后	一个	层	的

[tə'meɪtoʊz] ,

tomatoes	**,**
西红柿	,

先铺一层番茄片，再铺一层饼干或面包，然后再铺一层番茄片。

[pleɪs] ['si:zənɪŋ] ['oʊvər] [tɑ:p] [ænd; ənd] [beɪk] ½ ['aʊər] [ɪn] [hɑ:t] ['ʌv(ə)n] .

place	**seasoning**	**over**	**top**	**and**	**bake**	**½**	**hour**	**in**	**hot**	**oven**	**.**
地方	调料	超过	顶部	和	烤	½	小时	在	热的	烤箱	.

在上面撒上调味料，放入高温烤箱烘烤半小时。

[stʌft] [beɪkt] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] .

Stuffed	**Baked**	**Ripe**	**Tomatoes**	**.**
填充	烘焙	成熟	西红柿	.

烤酿熟番茄。

[fɜ:rst] [kʌt] [lɑ:rdʒ] [slaɪs] [ɔ:f] [tɑ:p] [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'mu:v] [ɔ:l] [ˌɪn'saɪd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['ti:spu:n] ,

First	**cut**	**large**	**slice**	**off**	**top**	**and**	**then**	**remove**	**all**	**inside**	**with**	**a**	**teaspoon**	**,**
第一的	切	大的	片	离开	顶部	和	然后	消除	全部	里面	和	一个	茶匙	,

先切掉顶部一大片，然后用茶匙挖出里面的所有东西。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn] ['tʃɑ:pɪŋ] [boʊl] [ænd; ənd] [tʃɑ:p] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [smɔ:l] ['ʌnjən] , [wʌn] [lɑ:rdʒ] [kʌp] [ʌv; əv] [bred]

put	**this**	**in**	**chopping**	**bowl**	**and**	**chop**	**with**	**1**	**small**	**onion**	**,**	**1**	**large**	**cup**	**of**	**bread**
放	这	在	切碎	碗	和	劈	和	1	小的	洋葱	,	1	大的	杯子	的	面包

[krʌmz] ,

crumbs	**,**
面包屑	,

把这些食材放入切菜碗中，与1个小洋葱、1大杯面包屑一起切碎。

[sɔ:lt] , ['pepər] [ænd; ənd] [bɪg] [pi:s] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] ([du:] [nɑ:t] [pi:l] [tə'meɪtoʊz]) ,

salt	**,**	**pepper**	**and**	**big**	**piece**	**of**	**melted**	**butter**	**(**	**do**	**not**	**peel**	**tomatoes**	**)**	**,**
盐	,	胡椒	和	大的	片	的	融化	黄油	(	做	不是	果皮	西红柿	)	,

盐、胡椒粉和一大块融化的黄油（西红柿不要去皮），

[mɪks] [ɔ:l] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] .

mix	**all**	**the**	**above**	**and**	**fill**	**the**	**tomatoes**	**.**
混合	全部	这	多于	和	充满	这	西红柿	.

将以上所有材料混合，然后填入番茄中。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**until**	**done**	**.**
烤	直到	完毕	.

烤至熟透。

[ˌmækə'roʊni] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z] .

Macaroni	**with**	**Cheese**	**.**
通心粉	和	奶酪	.

奶酪通心粉。

¼ ['el bi:] [ɔ:r] [twelv] [stɪks] [ʌv; əv] [ˌmækə'roʊni] ,

¼	**lb**	**or**	**twelve**	**sticks**	**of**	**macaroni**	**,**
¼	磅	或者	十二	棍子	的	通心粉	,

1/4磅或12根通心粉，

['broʊkən] [ɪn] [wʌn] [ɪntʃ] [leŋθs] [ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn] [θri:] [paɪnts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] (['sɔ:ltɪd]) .

broken	**in**	**1**	**inch**	**lengths**	**and**	**cooked**	**in**	**3**	**pints**	**boiling**	**water**	**(**	**salted**	**)**	**.**
破碎的	在	1	英寸	长度	和	煮熟	在	3	品脱	沸腾	水	(	咸的	)	.

切成 1 英寸长的小段，放入 3 品脱沸水（加盐）中煮熟。

[kʊk] - ['mɪnɪts] , [tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ]['kɑːləndər][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][koʊld]['wɔːtər] , [dreɪn] .

Cook	**20**	**minutes**	**,**	**turn**	**into**	**a**	**colander**	**and**	**pour**	**over**	**it**	**cold**	**water**	**,**	**drain**	**.**
厨师	-	分钟	,	转动	进入	一个	滤器	和	倒	超过	它	寒冷的	水	,	流走	.

煮20分钟，捞出放入漏勺中，浇上冷水，沥干水分。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [ʌv; əv][wʌn] ['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər][ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd]

Make	**a**	**sauce**	**of**	**1**	**tablespoon**	**each**	**of**	**butter**	**and**	**flour**	**and**	**1**	**and**
制作	一个	酱	的	1	汤匙	每个	的	黄油	和	面粉	和	1	和

½ [kʌps] [ʌv; əv][hɑːt][mɪlk] ,

½	**cups**	**of**	**hot**	**milk**	**,**
½	杯子	的	热的	牛奶	,

用1汤匙黄油、1汤匙面粉和1又1/2杯热牛奶制成酱汁。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

put	**a**	**layer**	**of**	**grated**	**cheese**	**in**	**bottom**	**of**	**baking**	**dish**	**,**
放	一个	层	的	磨碎的	奶酪	在	底部	的	烘烤	盘子	,

在烤盘底部铺一层磨碎的奶酪，

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [sɔːs] [ðen] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˌmækə'roʊni]

then	**a**	**layer**	**of**	**macaroni**	**and**	**one**	**of**	**sauce**	**then**	**cheese**	**and**	**macaroni**
然后	一个	层	的	通心粉	和	一	的	酱	然后	奶酪	和	通心粉

[ænd; ənd] [sɔːs] [ænd; ənd]['kʌvər][ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] [wɪð; wɪθ]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər]

and	**sauce**	**and**	**cover**	**the**	**top**	**with**	**bread**	**crumbs**	**with**	**bits**	**of**	**butter**
和	酱	和	覆盖	这	顶部	和	面包	面包屑	和	比特	的	黄油

['dɑːtɪd] ['oʊvər][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃiːz] .

dotted	**over**	**and**	**a**	**little**	**cheese**	**.**
虚线	超过	和	一个	小的	奶酪	.

然后铺一层通心粉，再铺一层酱汁，然后铺一层奶酪、通心粉和酱汁，最后在上面撒上面包屑，点缀一些黄油和少许奶酪。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	**until**	**brown**	**.**
烤	直到	棕色的	.

烤至棕色。

['kæbɪdʒ] [slɔː] .

Cabbage	**Slaw**	**.**
卷心菜	凉拌卷心菜	.

卷心菜沙拉。

[tuː; tə][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][smɔːl] [eg] ['slaɪtli] [braʊn] ,

To	**a**	**piece**	**of**	**butter**	**size**	**of**	**small**	**egg**	**slightly**	**browned**	**,**
到	一个	片	的	黄油	尺寸	的	小的	蛋	轻微地	棕色	,

将一块黄油大小、略微焦黄的小鸡蛋块，

[ˌeɪ diː 'diː] ['miːdiəm] [saɪz] [hed] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] [tʃɑːpt] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] ,

add	**medium**	**size**	**head**	**of**	**cabbage**	**chopped**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**,**
添加	中等的	尺寸	头	的	卷心菜	切碎	和	盐	和	胡椒	到	品尝	,

加入切碎的中等大小的卷心菜，并根据口味加入盐和胡椒粉。

['kʌvər]['oʊvər][wɪð; wɪθ][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['tendər] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp][ʌv; əv] ['vɪnɪgər]

cover	**over**	**with**	**hot**	**water**	**and**	**cook**	**till**	**tender**	**then**	**add**	**½**	**cup**	**of**	**vinegar**
覆盖	超过	和	热的	水	和	厨师	直到	投标	然后	添加	½	杯子	的	醋

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['ʃʊgər] ,

1	**tablespoonful**	**sugar**	**,**
1	一汤匙	糖	,

用热水盖住食材，煮至软烂，然后加入半杯醋和一汤匙糖。

[let] [ðɪs] [kʊk] [ʌp][fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

let	**this**	**cook**	**up**	**for**	**about**	**10**	**minutes**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
让	这	厨师	向上	为了	关于	-	分钟	和	服务	热的	.

煮约 10 分钟后趁热食用。

[ˌmækə'roʊni][ænd; ənd][tə'meɪtoʊ] .

Macaroni	**and**	**Tomato**	**.**
通心粉	和	番茄	.

通心粉和番茄。

¼ ['el biː][ɔːr] - [stɪks] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni]['broʊkən][ɪn][wʌn] [ɪntʃ] [leŋkθ; leŋθ][ænd; ənd] [kʊkt] [ɪn][θriː]

¼	**lb**	**or**	**12**	**sticks**	**of**	**macaroni**	**broken**	**in**	**1**	**inch**	**length**	**and**	**cooked**	**in**	**3**
¼	磅	或者	-	棍子	的	通心粉	破碎的	在	1	英寸	长度	和	煮熟	在	3

[paɪnts][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

pints	**of**	**boiling**	**water**	**,**
品脱	的	沸腾	水	,

将 1/4 磅或 12 根通心粉掰成 1 英寸长，放入 3 品脱沸水中煮熟。

['sɔːltɪd] , [kʊk] - ['mɪnɪts] , [dreɪn] [ɔːf][ðə; ði]['wɔːtər][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

salted	**,**	**cook**	**20**	**minutes**	**,**	**drain**	**off**	**the**	**water**	**put**	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**,**
咸的	,	厨师	-	分钟	,	流走	离开	这	水	放	在	一个	烘烤	盘子	,

加盐，煮20分钟，沥干水分，放入烤盘中。

[wʌn] ['leɪər] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] , ['pepər] ,

1	**layer**	**of**	**macaroni**	**season**	**with**	**butter**	**the**	**size**	**of**	**a**	**walnut**	**,**	**pepper**	**,**
1	层	的	通心粉	季节	和	黄油	这	尺寸	的	一个	核桃	,	胡椒	,

一层通心粉，用核桃大小的黄油和胡椒粉调味。

[sɔːlt] [ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] [slaɪst] [ɔːr] [kænd] [tə'meɪtoʊz] ,

salt	**then**	**a**	**layer**	**of**	**tomatoes**	**sliced**	**or**	**canned**	**tomatoes**	**,**
盐	然后	一个	层	的	西红柿	切片	或者	罐装	西红柿	,

撒上盐，然后铺上一层番茄片或罐装番茄。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ðə; ði][tɑːp]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn] [tʃɑːpt] ['pepər] ['æftər] [rɪ'muːvɪŋ]

sprinkle	**over**	**the**	**top**	**bits**	**of**	**butter**	**and**	**1**	**chopped**	**pepper**	**after**	**removing**
撒	超过	这	顶部	比特	的	黄油	和	1	切碎	胡椒	后	移除

[siːdz] .

seeds	**.**
种子	.

去籽后，在上面撒上几块黄油和1个切碎的辣椒。

[ðen] ['kʌvər]['oʊvər][wɪð; wɪθ]['leɪər] [ˌmækə'roʊni][ænd; ənd]['læstli][ə; eɪ]['leɪər] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] .

Then	**cover**	**over**	**with**	**layer**	**macaroni**	**and**	**lastly**	**a**	**layer**	**of**	**tomatoes**	**.**
然后	覆盖	超过	和	层	通心粉	和	最后	一个	层	的	西红柿	.

然后在上面铺一层通心粉，最后铺一层番茄。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [gʊd] .

This	**is**	**very**	**good**	**.**
这	是	非常	好的	.

这非常好。

[tə'meɪtoʊ] ['frɪtərz] .

Tomato	**Fritters**	**.**
番茄	油炸饼	.

番茄油炸饼。

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['frɪtər] [tuː; tə] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][koʊld] [miːt] [ænd; ənd] ['dinəz] .

A	**delicious**	**fritter**	**to**	**serve**	**with**	**cold**	**meat**	**and**	**dinners**	**.**
一个	可口的	油炸饼	到	服务	和	寒冷的	肉	和	晚餐	.

一道美味的油炸小吃，可搭配冷肉和晚餐食用。

[wʌn][kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] [tʃɑːpt] [faɪn] [ænd; ənd] [ðen] [dreɪnd] .

1	**can**	**of**	**tomatoes**	**chopped**	**fine**	**and**	**then**	**drained**	**.**
1	能	的	西红柿	切碎	美好的	和	然后	排水	.

1罐番茄切碎后沥干水分。

[tuː; tə] [ðɪs] [ɪz] ['ædɪd] [wʌn] ['biːtn] [eg] ,

To	this	is	added	1	beaten	egg	,
到	这	是	额外	1	被打败	蛋	,

在此基础上加入1个打散的鸡蛋，

½ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ]

½	teaspoonful	of	salt	and	the	same	amount	of	baking	powder	sifted	with
½	一茶匙	的	盐	和	这	相同的	数量	的	烘烤	粉末	筛过的	和

[ɪ'nʌf] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [laɪt] ['bætər] .

enough	flour	to	make	a	light	batter	.
足够的	面粉	到	制作	一个	光	连击	.

将 1/2 茶匙盐和等量的泡打粉与足够的面粉一起过筛，制成稀面糊。

[fraɪ] [ðɪs] ['frɪtər] [ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][koʊld][ɔːr][hɑːt] [miːts] .

Fry	this	fritter	in	butter	and	serve	with	cold	or	hot	meats	.
炒	这	油炸饼	在	黄油	和	服务	和	寒冷的	或者	热的	肉类	.

用黄油煎炸这种油炸饼，可搭配冷肉或热肉食用。

[pruːn] ['frɪtərz] .

Prune	Fritters	.
修剪	油炸饼	.

西梅油炸饼。

[kʊk] [wʌn]['el biː][ʌv; əv] [pruːnz] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [graʊnd] ['sɪnəmən] [wen] [kuːl]

Cook	1	lb	of	prunes	with	1	tablespoon	of	ground	cinnamon	when	cool
厨师	1	磅	的	西梅	和	1	汤匙	的	地面	肉桂	什么时候	凉爽的

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [stoʊnz] [ænd; ənd] [mæʃ] .

remove	the	stones	and	mash	.
消除	这	石头	和	捣碎	.

将 1 磅西梅干与 1 汤匙肉桂粉一起煮熟，冷却后去核捣成泥。

[kʌt] [ˌtuː'tuː] [deɪ] [oʊld] [bred] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Cut	2	day	old	bread	into	thin	slices	,
切	2	天	老的	面包	进入	薄的	切片	,

将两天前的面包切成薄片，

[spred] [ðiːz] ['slaɪsɪz][wɪð; wɪθ] [mæʃt] [pruːnz] [ænd; ənd][kʌt][ɪn]['kwɔːrtərz] .

spread	these	slices	with	mashed	prunes	and	cut	in	quarters	.
传播	这些	切片	和	捣碎	西梅	和	切	在	四分之一	.

将这些切片涂上捣碎的西梅干，然后切成四份。

[iːtʃ] [slaɪs][ʌv; əv] [bred] [ə'pɑːn] [wɪtʃ] [ɪz] [spred] [ðə; ði] [pruːnz] [ɪz] [ə'gen] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [ə'nʌðər]

Each	slice	of	bread	upon	which	is	spread	the	prunes	is	again	covered	with	another
每个	片	的	面包	之上	哪个	是	传播	这	西梅	是	再次	涵盖	和	其他

[slaɪs][ʌv; əv] [bred] .

slice	of	bread	.
片	的	面包	.

每一片涂抹了西梅干的面包上，都会再盖上一片面包。

[biːt] [θriː] [egz] [laɪt] [wɪð; wɪθ] ½ [kʌp][ʌv; əv][mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Beat	3	eggs	light	with	½	cup	of	milk	,	add	a	pinch	of	salt	,
打	3	鸡蛋	光	和	½	杯子	的	牛奶	,	添加	一个	捏	的	盐	,

将3个鸡蛋打散，加入1/2杯牛奶，再加入一小撮盐。

[dɪp][ðə; ði]['kwɔːrtərz][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

dip	the	quarters	in	the	mixture	and	fry	in	hot	lard	a	light	brown	.
蘸	这	四分之一	在	这	混合物	和	炒	在	热的	猪油	一个	光	棕色的	.

将肉块蘸上混合物，然后在热猪油中炸至浅棕色。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

[kriːm] ['dʒɪbləts] .
Cream **Giblets** **.**
奶油 鸡杂 .

奶油鸡杂。

[teɪk] [ə; eɪ]['el biː][ʌv; əv]['dʒɪbləts] , [wɑːʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['oʊvər] .
Take **a** **lb** **of** **giblets** **,** **wash** **and** **put** **them** **over** **.**
拿 一个 磅 的 鸡杂 , 洗 和 放 他们 超过 .

取一磅鸡杂，洗净后放在上面。

[kʊk] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] ½ ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] ,
Cook **covered** **with** **cold** **water** **and** **½** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **cook** **until** **tender** **,**
厨师 涵盖 和 寒冷的 水 和 ½ 一茶匙 的 盐 , 厨师 直到 投标 ,

盖上锅盖，加入冷水和1/2茶匙盐，煮至软烂。

[ðen] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] ['flaʊər][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ɔːr] [kriːm] ,
then **thicken** **with** **2** **tablespoonsful** **flour** **add** **1** **cup** **of** **milk** **or** **cream** **,**
然后 加厚 和 2 汤匙 面粉 添加 1 杯子 的 牛奶 或者 奶油 ,

然后加入2汤匙面粉勾芡，再加入1杯牛奶或奶油。

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
pepper **and** **salt** **to** **taste** **.**
胡椒 和 盐 到 品尝 .

根据口味加入胡椒和盐。

[sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] [ɔːr][ɪn]['pættaɪz] [krʌst] .
Serve **on** **toast** **or** **in** **patties** **crust** **.**
服务 在 吐司 或者 在 肉饼 地壳 .

可以夹在吐司里食用，也可以做成肉饼。

[waɪn] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
Wine **may** **be** **added** **.**
葡萄酒 可能 是 额外 .

可以加入葡萄酒。

[swiːt] [pə'teɪtoʊ] [krəu'kets] .
Sweet **Potato** **Croquettes** **.**
甜的 土豆 炸丸子 .

红薯丸子。

[bɔɪl] [fɔːr] [pə'tetoz] [tɪl] ['tendər] , [rɪ'muːv] [skɪn] , [mæʃ] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ½ ['tiːspuːn]
Boil **4** **potatoes** **till** **tender** **,** **remove** **skin** **,** **mash** **,** **add** **½** **teaspoon** **salt** **,** **½** **teaspoon**
熬 4 土豆 直到 投标 , 消除 皮肤 , 捣碎 , 添加 ½ 茶匙 盐 , ½ 茶匙
['pepər] ,
pepper **,**
胡椒 ,

将4个土豆煮至软烂，去皮，捣成泥，加入½茶匙盐和½茶匙胡椒粉。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [krəu'kets] .
shape **into** **croquettes** **.**
形状 进入 炸丸子 .

捏成炸丸子状。

[dɪp]['ɪntuː][wʌn] [eg] ['biːtn] [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] [koʊld]['wɔːtər] , [roʊl][ɪn] [krʌmz] .
Dip **into** **1** **egg** **beaten** **and** **1** **tablespoon** **cold** **water** **,** **roll** **in** **crumbs** **.**
蘸 进入 1 蛋 被打败 和 1 汤匙 寒冷的 水 , 卷 在 面包屑 .

将面团浸入打散的鸡蛋和1汤匙冷水中，然后在面包屑中滚一滚。

[fraɪ][ɪn][hɑːt][fæt] [tɪl] [laɪt] [braʊn] .
Fry **in** **hot** **fat** **till** **light** **brown** **.**
炒 在 热的 胖的 直到 光 棕色的 .

用热油煎至浅棕色。

['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt][kɔ:rn] .

Scalloped	**Corn**	**.**
扇贝状的	玉米	.

焗烤玉米。

[wʌn][kæn; kən] [swi:t] [kɔ:rn] , [ˌtu:'tu:] [egz] ['bi:tn] [laɪt] , ['ædɪd] [tu:; tə][wʌn][ˌpi: 'ti:] .

1	**can**	**sweet**	**corn**	**,**	**2**	**eggs**	**beaten**	**light**	**,**	**added**	**to**	**1**	**pt**	**.**
1	能	甜的	玉米	,	2	鸡蛋	被打败	光	,	额外	到	1	pt	.

1 罐甜玉米，2 个打散的鸡蛋，加入 1 品脱。

[mɪlk] , [wʌn]['lev(ə)l] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , ¼ ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [blæk] ['pepər] .

milk	**,**	**1**	**level**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**¼**	**teaspoonful**	**of**	**black**	**pepper**	**.**
牛奶	,	1	等级	一茶匙	的	盐	,	¼	一茶匙	的	黑色的	胡椒	.

牛奶，1 平茶匙盐，1⁄4 茶匙黑胡椒。

[wʌn] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ][smɔ:l] [eg] ,

1	**piece**	**of**	**butter**	**size**	**of**	**a**	**small**	**egg**	**,**
1	片	的	黄油	尺寸	的	一个	小的	蛋	,

一块小鸡蛋大小的黄油，

[wʌn]['lev(ə)l] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] [stɜ:rd] [ɪn][ænd; ənd] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [bred]

1	**level**	**tablespoon**	**of**	**cornstarch**	**stirred**	**in**	**and**	**then**	**sprinkle**	**with**	**bread**
1	等级	汤匙	的	玉米淀粉	搅拌	在	和	然后	撒	和	面包

[krʌmz] ['oʊvər][ðə; ði][tɑ:p] .

crumbs	**over**	**the**	**top**	**.**
面包屑	超过	这	顶部	.

加入1平勺玉米淀粉搅拌均匀，然后在上面撒上面包屑。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	**Pg**	**18**	**]**
[	页	-	]

[第18页]

['pi:z] [ɪn] ['æmbʊʃ] .

Peas	**in**	**Ambush**	**.**
豌豆	在	伏击	.

伏击的豌豆。

[teɪk] [ə; eɪ][ˌtu:'tu:] [ɪntʃ] [skwer] [ʌv; əv] [bred] ['kʌtɪŋ] [aʊt][ðə; ði]['sentər][fɔ:rm][ə; eɪ][bɑ:ks] .

Take	**a**	**2**	**inch**	**square**	**of**	**bread**	**cutting**	**out**	**the**	**center**	**form**	**a**	**box**	**.**
拿	一个	2	英寸	正方形	的	面包	切割	出去	这	中心	形式	一个	盒子	.

取一块边长为 2 英寸的正方形面包，从中间切出一个盒子形状。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd][pʊt][ɪn]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] , [naʊ] [fɪl] [ði:z] [bɑ:ksɪz]

Brush	**with**	**butter**	**and**	**put**	**in**	**oven**	**until**	**golden**	**brown**	**,**	**now**	**fill**	**these**	**boxes**
刷子	和	黄油	和	放	在	烤箱	直到	金的	棕色的	,	现在	充满	这些	盒子

[wɪð; wɪθ] [kri:md] ['pi:z] ,

with	**creamed**	**peas**	**,**
和	奶油	豌豆	,

刷上黄油，放入烤箱烤至金黄色，然后将奶油豌豆填入这些盒子里。

[ænd; ənd] [sɜ:rv] ['veri] [hɑ:t] .

and	**serve**	**very**	**hot**	**.**
和	服务	非常	热的	.

趁热食用。

[fraɪd] [bə'nænəz] .

Fried	**Bananas**	**.**
油煎	香蕉	.

炸香蕉。

[teɪk] [ðə; ði][bə'nænəz] .

Take	**the**	**bananas**	**.**
拿	这	香蕉	.

把香蕉拿走。

[piːl] , [kʌt][ðem; ðəm][ɪn] [tuː] [leŋkθ; leŋθ][waɪz] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔːr][paɪ] [pleɪt] ,

Peel	**,**	**cut**	**them**	**in**	**two**	**length**	**wise**	**,**	**put**	**them**	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**or**	**pie**	**plate**	**,**
果皮	,	切	他们	在	二	长度	明智的	,	放	他们	在	一个	烘烤	盘子	或者	馅饼	盘子	,

去皮，纵向切成两半，放入烤盘或馅饼盘中。

[teɪk] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv]['lemən] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['ʃʊgər] , [mɪks] [tə'geðər] ,

take	**the**	**juice**	**of**	**lemon**	**,**	**3**	**tablespoons**	**of**	**water**	**,**	**1**	**tablespoonful**	**sugar**	**,**	**mix**	**together**	**,**
拿	这	汁	的	柠檬	,	3	汤匙	的	水	,	1	一汤匙	糖	,	混合	一起	,

取柠檬汁、3汤匙水、1汤匙糖，混合在一起。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði][bə'nænəz][ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

pour	**over**	**the**	**bananas**	**and**	**bake**	**until**	**a**	**light**	**brown**	**.**
倒	超过	这	香蕉	和	烤	直到	一个	光	棕色的	.

将酱汁淋在香蕉上，烤至浅棕色。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [gʊd] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [miːts] .

These	**are**	**good**	**served**	**with**	**meats**	**.**
这些	是	好的	服务	和	肉类	.

这些和肉类一起食用味道很好。

['tʃɪkɪn] [tʃɑːp] ['suːi] .

Chicken	**Chop**	**Suey**	**.**
鸡	劈	苏伊	.

鸡肉杂碎。

[teɪk] [ə; eɪ][paɪnt] [boʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [raɪs] ,

Take	**a**	**pint**	**bowl**	**of**	**chopped**	**chicken**	**and**	**2**	**cups**	**of**	**cold**	**boiled**	**rice**	**,**
拿	一个	品脱	碗	的	切碎	鸡	和	2	杯子	的	寒冷的	煮沸	米	,

取一品脱碗装的鸡丁和两杯冷米饭，

[ðen] [fraɪ][θriː][ɔːr][fɔːr]['slaɪsɪz][ʌv; əv]['beɪkən][tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]['beɪkən] ,

then	**fry**	**3**	**or**	**4**	**slices**	**of**	**bacon**	**to**	**a**	**light**	**brown**	**,**	**remove**	**the**	**bacon**	**,**
然后	炒	3	或者	4	切片	的	熏肉	到	一个	光	棕色的	,	消除	这	熏肉	,

然后煎3到4片培根至浅棕色，取出培根，

[tʃɑːp] [ˌaɪ 'tiː] [faɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ɔːl] [tə'geðər] [ɪn][ðə; ði][pæn][wɪð; wɪθ] ½ ['tiːkʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

chop	**it**	**fine**	**and**	**put**	**all**	**together**	**in**	**the**	**pan**	**with**	**½**	**teacup**	**of**	**boiling**	**water**	**,**
劈	它	美好的	和	放	全部	一起	在	这	平底锅	和	½	茶碗	的	沸腾	水	,

将所有食材切碎，放入锅中，加入半杯沸水。

[hiːt] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tə'geðər] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['piːz] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] .

heat	**it**	**all**	**together**	**for**	**15**	**minutes**	**and**	**serve**	**with**	**peas**	**over**	**the**	**top**	**.**
热	它	全部	一起	为了	-	分钟	和	服务	和	豌豆	超过	这	顶部	.

将所有食材一起加热 15 分钟，然后撒上豌豆即可食用。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [dɪʃ] [fɔːr; fər] ['lʌntʃən] .

This	**is**	**a**	**good**	**dish**	**for**	**luncheon**	**.**
这	是	一个	好的	盘子	为了	午餐	.

这是一道很适合午餐的菜肴。

['tʃɪkɪn] ['greɪvi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðɪs] [im'pruːvz] [ˌaɪ 'tiː] .

Chicken	**gravy**	**added**	**to**	**this**	**improves**	**it**	**.**
鸡	肉汁	额外	到	这	改善	它	.

加入鸡肉肉汁会让它更好吃。

[stʌft] [eg] [plænt] .

Stuffed	**Egg**	**Plant**	**.**
填充	蛋	植物	.

酿茄子。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [dɪʃ] .

This	**is**	**an**	**excellent**	**dish**	**.**
这	是	一个	出色的	盘子	.

这是一道非常美味的菜肴。

[kʌt] [ə; eɪ] [faɪn] [eg] [plænt][ɪn][hæf] , ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

Cut	**a**	**fine**	**egg**	**plant**	**in**	**half**	**,**	**lengthwise**	**.**
切	一个	美好的	蛋	植物	在	一半	,	纵向	.

将一个上好的茄子纵向切成两半。

[duː][nɑːt] [piːl] [ˌaɪ 'tiː][bʌt; bət] [skuːp] [aʊt][ðə; ði] [ɪn'tɪriər] [tuː; tə] [wɪ'ðɪn] [ə'baʊt] ¾ [ʌv; əv][ðə; ði] [edʒ] .

Do	**not**	**peel**	**it**	**but**	**scoop**	**out**	**the**	**interior**	**to**	**within**	**about**	**¾**	**of**	**the**	**edge**	**.**
做	不是	果皮	它	但	舀	出去	这	内部的	到	之内	关于	¾	的	这	边缘	.

不要剥皮，而是挖出内部，距离边缘约 3⁄4。

[juːz][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['sɪlvər] [spuːn] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['pɜːrpəs] [ænd; ənd][hoʊld][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l]['ʌndər]['wɔːtər]

Use	**a**	**large**	**silver**	**spoon**	**for**	**the**	**purpose**	**and**	**hold**	**the**	**vegetable**	**under**	**water**
使用	一个	大的	银	勺子	为了	这	目的	和	抓住	这	蔬菜	在下面	水

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] [waɪl] ['duːɪŋ] [ðɪs] [prɪ'vɛnts, priː'vɛnts] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] .

as	**much**	**as**	**possible**	**while**	**doing**	**this**	**prevents**	**discoloration**	**.**
作为	很多	作为	可能的	尽管	正在做	这	阻止	变色	.

使用大银勺，并尽可能将蔬菜浸入水中，这样可以防止变色。

[æz; əz][ðə; ði] [ɪn'tɪriər] [ɪz] [rɪ'muːvd] ,

As	**the**	**interior**	**is**	**removed**	**,**
作为	这	内部的	是	已移除	,

随着内部部件被拆除，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɔːlsoʊ]['ʌndər]['wɔːtər][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [hoʊl] [ɪz] ['fɪnɪʃt] ['kʌvər][wɪð; wɪθ] [nuː] [koʊld]

put	**it**	**also**	**under**	**water**	**and**	**when**	**the**	**whole**	**is**	**finished**	**cover**	**with**	**new**	**cold**
放	它	还	在下面	水	和	什么时候	这	所有的	是	完成的	覆盖	和	新的	寒冷的

['wɔːtər] ,

water	**,**
水	,

也把它浸入水中，等整个过程完成后，再用新的冷水覆盖。

['ædɪŋ] [tuː; tə] ['evri] [kjuː'tiː] . [ʌv; əv]['wɔːtər][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

adding	**to**	**every**	**qt**	**.**	**of**	**water**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**salt**	**.**
添加	到	每一个	qt	.	的	水	一个	一汤匙	的	盐	.

每夸脱水中加入一汤匙盐。

[let] [ðə; ði] [eg] [plænt] , [bəuθ] [ʃel] [ænd; ənd] [skuːpt] [aʊt]['pɔːrʃ(ə)n] ,

Let	**the**	**egg**	**plant**	**,**	**both**	**shell**	**and**	**scooped**	**out**	**portion**	**,**
让	这	蛋	植物	,	两个都	壳	和	抢先报道	出去	部分	,

把茄子，包括茄子壳和挖出来的茄子肉，

[rest][ɪn] [ðɪs] ['sɔːltɪd]['wɔːtər][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː]['aʊərz][ɔːr][ʌn'tɪl][ðə; ði]['wɔːtər][tɜːrnz][dɑːrk] .

rest	**in**	**this**	**salted**	**water**	**2**	**or**	**3**	**hours**	**or**	**until**	**the**	**water**	**turns**	**dark**	**.**
休息	在	这	咸的	水	2	或者	3	小时	或者	直到	这	水	转弯	黑暗的	.

在盐水中浸泡 2 到 3 小时，或者直到水变黑。

['æftər] ['soʊkɪŋ] [pʊt][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l]['ɪntuː] [freʃ] [koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ðə; ði]

After	**soaking**	**put**	**the**	**vegetable**	**into**	**fresh**	**cold**	**water**	**and**	**let**	**it**	**come**	**to**	**the**
后	浸泡	放	这	蔬菜	进入	新鲜的	寒冷的	水	和	让	它	来	到	这

['bɔɪlɪŋ] [steɪdʒ] .

boiling	**stage**	**.**
沸腾	阶段	.

浸泡后，将蔬菜放入新鲜的冷水中，煮至沸腾。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendər] , ['sɔːltɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtər] ['slaɪtli] .

Boil	**until**	**tender**	**,**	**salting**	**the**	**water**	**slightly**	**.**
熬	直到	投标	,	盐	这	水	轻微地	.

煮至软烂，水中略加盐。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [ə'baʊt] ½ ['aʊər] .

It	**will**	**take**	**about**	**½**	**hour**	**.**
它	将要	拿	关于	½	小时	.

大约需要半小时。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [tuː; tə] [kʊk] [ðə; ði] [skuːpt] [aʊt] [pʌlp] [lɔːŋgər] [ðen] [ðə; ði] ['ʃɛlz] ,

It	**is**	**well**	**to**	**cook**	**the**	**scooped**	**out**	**pulp**	**longer**	**then**	**the**	**shells**	**,**
它	是	出色地	到	厨师	这	抢先报道	出去	纸浆	更长	然后	这	贝壳	,

最好将挖出的果肉煮得比果壳更久一些。

[soʊ][æz; əz][tuː; tə][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː]['veri] [sɔːft] .

so	**as**	**to**	**have**	**it**	**very**	**soft**	**.**
所以	作为	到	有	它	非常	柔软的	.

这样才能非常柔软。

[ðə; ði] ['ʃɛlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['tendər][bʌt; bət][nɑːt][soʊ]['tendər] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [luːz] [ðer; ðər] [ʃeɪp] .

The	**shells**	**should**	**be**	**tender**	**but**	**not**	**so**	**tender**	**that**	**they**	**will**	**lose**	**their**	**shape**	**.**
这	贝壳	应该	是	投标	但	不是	所以	投标	那	他们	将要	失去	他们的	形状	.

贝壳应该软嫩，但不能太软以至于变形。

[set] [ðə; ði] [ʃel] [ə'saɪd][ɑːn][æn; ən] ['ɜːrθn] [pleɪt] .

Set	**the**	**shell**	**aside**	**on**	**an**	**earthen**	**plate**	**.**
放	这	壳	旁边	在	一个	土	盘子	.

将贝壳放在陶盘上备用。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [nɑːt][tuː; tə][let][ðem; ðəm] [kʌm] ['ɪntuː]['kɑːntækt][wɪð; wɪθ][tɪn] .

It	**is**	**well**	**not**	**to**	**let**	**them**	**come**	**into**	**contact**	**with**	**tin**	**.**
它	是	出色地	不是	到	让	他们	来	进入	接触	和	锡	.

最好不要让他们接触锡。

[naʊ] [mæʃ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [skuːpt] [aʊt] [eg] [plænt][tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n]

Now	**mash**	**the**	**pieces**	**of**	**scooped**	**out**	**egg**	**plant**	**to**	**a**	**pulp**	**with**	**a**	**wooden**
现在	捣碎	这	件	的	抢先报道	出去	蛋	植物	到	一个	纸浆	和	一个	木制的

[pə'teɪtoʊ] ['mæʃər] [ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] ['kʌpfʊl][ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː]['kʌpˌfʊlz] [ʌv; əv][sɔːft] [bred]

potato	**masher**	**and**	**to**	**every**	**cupful**	**add**	**2**	**or**	**3**	**cupfuls**	**of**	**soft**	**bread**
土豆	捣碎器	和	到	每一个	一杯	添加	2	或者	3	杯	的	柔软的	面包

[krʌmz] .

crumbs	**.**
面包屑	.

现在用木制土豆捣碎器将挖出的茄子块捣成泥，每杯加入 2 或 3 杯软面包屑。

[mɪks][ðə; ði] [tuː] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ɪf] [ðeɪ] [siːm] [tuː] [stɪf] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] .

Mix	**the**	**two**	**together**	**and**	**if**	**they**	**seem**	**too**	**stiff**	**add**	**a**	**little**	**milk**	**.**
混合	这	二	一起	和	如果	他们	似乎	也	僵硬的	添加	一个	小的	牛奶	.

将两者混合，如果太稠，可以加一点牛奶。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['taɪni] [mɪnst] ['ʌnjən] , [ə; eɪ][skænt] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [waɪt]

Season	**with**	**a**	**tiny**	**minced**	**onion**	**,**	**a**	**scant**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**white**
季节	和	一个	微小的	剁碎	洋葱	,	一个	稀少	一茶匙	的	盐	和	白色的

['pepər] .

pepper	**.**
胡椒	.

用少量切碎的洋葱、一小勺盐和白胡椒粉调味。

[mɪks][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ] ['stʌfɪŋ] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [prɪ'perd] [ʃel] [wɪð; wɪθ]

Mix	the	seasoning	thoroughly	with	stuffing	and	fill	the	prepared	shell	with
混合	这	调料	彻底	和	馅	和	充满	这	准备	壳	和

[ˌaɪ 'tiː] ,

it	,
它	,

将调味料与馅料充分混合，然后将其填入准备好的派皮中。

[spred] [sɔːft] ['bʌtər] [ɔːl]['oʊvər][ðə; ði][tɑːps][ænd; ənd][set][ðə; ði] ['ʃɛlz] [wɪð; wɪθ][ðer; ðər]['kɑːntents][ɪn]

spread	soft	butter	all	over	the	tops	and	set	the	shells	with	their	contents	in
传播	柔软的	黄油	全部	超过	这	最高额	和	放	这	贝壳	和	他们的	内容	在

[ə; eɪ] ['bʌtərd] [dɪʃ] .

a	buttered	dish	.
一个	涂黄油的	盘子	.

在贝壳面顶部涂抹软化的黄油，然后将贝壳面连同馅料一起放在涂了黄油的盘子里。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][brɪsk]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə'baʊt] ½ [ˌetʃ 'ɑr] .

Bake	in	a	brisk	oven	for	about	½	hr	.
烤	在	一个	轻快	烤箱	为了	关于	½	hr	.

用高温烤箱烘烤约半小时。

[ʌn'tɪl] [dʌn] .

until	done	.
直到	完毕	.

直到完成为止。

[stʌft] ['biːfsteɪk] .

Stuffed	Beefsteak	.
填充	牛排	.

酿牛排。

[teɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [ænd; ənd]['tendər] [slaɪs] [ʌv; əv] [rʌmp] [ʌv; əv] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː]['paʊndz] ,

Take	a	thick	and	tender	slice	of	rump	of	about	2	lbs	,
拿	一个	厚的	和	投标	片	的	臀部	的	关于	2	磅	,

取一块约2磅重的厚实嫩滑的牛臀肉，

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ʌv; əv][kʌp][ʌv; əv] [bred] [krʌmz] , [wʌn] [eg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [meltid] ['bʌtər] ,

make	a	dressing	of	cup	of	bread	crumbs	,	1	egg	,	1	tablespoon	melted	butter	,
制作	一个	敷料	的	杯子	的	面包	面包屑	,	1	蛋	,	1	汤匙	融化	黄油	,

用一杯面包屑、一个鸡蛋、一汤匙融化的黄油做成酱汁。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['poʊltri] ['siːzənɪŋ] , [mɪks][ɔːl] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][hɑːt][mɪlk][wɪð; wɪθ] ['pepər]

1	tablespoon	poultry	seasoning	,	mix	all	together	with	hot	milk	with	pepper
1	汤匙	家禽	调料	,	混合	全部	一起	和	热的	牛奶	和	胡椒

[ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

and	salt	to	taste	.
和	盐	到	品尝	.

1汤匙家禽调味料，将所有材料与热牛奶混合，并根据口味加入胡椒粉和盐。

[roʊl][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ʌp][ɪn][ðə; ði] [steɪk] , [wɪnd][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [twaɪn] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] ,

Roll	the	dressing	up	in	the	steak	,	wind	a	piece	of	twine	around	it	,
卷	这	敷料	向上	在	这	牛排	,	风	一个	片	的	缠绕	大约	它	,

将调味料卷入牛排中，用麻绳缠绕固定。

['teɪkɪŋ] [ker] [tuː; tə] [sɪ'kjʊr] [ðə; ði]['ɛndz] .

taking	care	to	secure	the	ends	.
采取	关心	到	安全的	这	结束	.

注意固定好两端。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ][fraɪ][pæn][ɔːr] [diːp] [stuː] [pæn][wɪð; wɪθ][slaɪs][ɔːr] [tuː] [ʌv; əv]['beɪkən][fraɪd][krɪsp] .

Have	ready	a	fry	pan	or	deep	stew	pan	with	slice	or	two	of	bacon	fried	crisp	.
有	准备好	一个	炒	平底锅或者		深的	炖	平底锅	和	片	或者	二	的	熏肉	油煎	脆	.

准备一个煎锅或深炖锅，放入一两片煎至酥脆的培根。

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['beɪkən] [ænd; ənd] [leɪ] [ɪn] [ðə; ði] [steɪk] ,

Take	**out**	**the**	**bacon**	**and**	**lay**	**in**	**the**	**steak**	**,**
拿	出去	这	熏肉	和	躺	在	这	牛排	,

取出培根，放上牛排。

[tɜːrn] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ɔːl] [saɪdz] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dʌn] .

turn	**it**	**on**	**all**	**sides**	**until**	**it**	**is**	**done**	**.**
转动	它	在	全部	侧面	直到	它	是	完毕	.

翻面直到煎熟。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ɔːr] [miːt] [stɑːk] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt] [ænd; ənd]

Then	**put**	**in**	**2**	**cups**	**of**	**water**	**or**	**meat**	**stock**	**with**	**1**	**teaspoonful**	**salt**	**and**
然后	放	在	2	杯子	的	水	或者	肉	库存	和	1	一茶匙	盐	和

['pepər] ,

pepper	**,**
胡椒	,

然后加入2杯水或肉汤，以及1茶匙盐和胡椒粉。

['kʌvər] [kloʊz] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər] 1½ [ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

cover	**close**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**slowly**	**for**	**1½**	**hrs**	**.**
覆盖	关闭	和	让	它	厨师	缓慢地	为了	1½	小时	.

盖紧盖子，小火慢炖 1.5 小时。

[ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['greɪvi] ,

A	**small**	**onion**	**may**	**be**	**added**	**to**	**the**	**gravy**	**,**
一个	小的	洋葱	可能	是	额外	到	这	肉汁	,

可以在肉汁中加入一小块洋葱。

[wen] [dʌn] ['θɪkən] [ðə; ði] ['greɪvi] [ænd; ənd] [pɔːr] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [steɪk] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [strɪŋ]

when	**done**	**thicken**	**the**	**gravy**	**and**	**pour**	**around**	**the**	**steak**	**,**	**remove**	**the**	**string**
什么时候	完毕	加厚	这	肉汁	和	倒	大约	这	牛排	,	消除	这	细绳

['kerfəli] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

carefully	**before**	**serving**	**.**
小心	前	服务	.

完成后，将肉汁浓稠，淋在牛排周围，上菜前小心地取下绳子。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['sæmən] .

Scalloped	**Salmon**	**.**
扇贝状的	三文鱼	.

扇贝鲑鱼。

[teɪk] [wʌn] [kæn; kən] [ʌv; əv] ['sæmən] ['æftər] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [bɪn] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] , [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ]

Take	**1**	**can**	**of**	**salmon**	**after**	**it**	**has**	**been**	**shredded**	**,**	**place**	**in**	**a**	**baking**
拿	1	能	的	三文鱼	后	它	有	到过	碎	,	地方	在	一个	烘烤

[dɪʃ] [ɪn] ['leər] .

dish	**in**	**layers**	**.**
盘子	在	层	.

取一罐撕碎的鲑鱼，分层放入烤盘中。

[fɜːrst] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [ɔːr] [roʊld] ['krækər] [krʌm] , [ðen] [wʌn] [ʌv; əv] ['sæmən] .

First	**a**	**layer**	**of**	**bread**	**crumbs**	**or**	**rolled**	**cracker**	**crumb**	**,**	**then**	**one**	**of**	**salmon**	**.**
第一的	一个	层	的	面包	面包屑	或者	滚动	饼干	屑	,	然后	一	的	三文鱼	.

先铺一层面包屑或饼干碎，再铺一层鲑鱼。

['bʌtər] , [sɔːlt] , ['pepər] , [rɪ'piːt] [ðɪs] ['prɑːses] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] ['nɪrli] [fɪld] .

Butter	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**repeat**	**this**	**process**	**until**	**the**	**dish**	**is**	**nearly**	**filled**	**.**
黄油	,	盐	,	胡椒	,	重复	这	过程	直到	这	盘子	是	几乎	已填	.

黄油、盐、胡椒粉，重复此步骤直至盘子几乎装满。

['mɔɪs(ə)n] [wel] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [ðen] [teɪk] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['flaʊər] ,

Moisten	**well**	**with**	**milk**	**,**	**then**	**take**	**a**	**tablespoonful**	**each**	**of**	**butter**	**and**	**flour**	**,**
濡	出色地	和	牛奶	,	然后	拿	一个	一汤匙	每个	的	黄油	和	面粉	,

用牛奶充分润湿面团，然后取一汤匙黄油和一汤匙面粉，

['biːtn] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stɜːr] ['ɪntuː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [wen] [kʊkt] [sə'fɪʃntli]

beaten	well	together	and	stir	into	1	cup	of	boiling	milk	when	cooked	sufficiently
被打败	出色地	一起	和	搅拌	进入	1	杯子	的	沸腾	牛奶	什么时候	煮熟	足够

[stɜːr] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] ['biːtn] [eg] .

stir	in	a	well	beaten	egg	.
搅拌	在	一个	出色地	被打败	蛋	.

将所有材料充分搅拌均匀，然后倒入 1 杯沸腾的牛奶中，煮至牛奶沸腾后，再加入一个打散的鸡蛋。

[pɔːr] [ðɪs] ['oʊvər] [ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ½ ['aʊər] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .

Pour	this	over	the	dish	and	bake	½	hour	or	until	nicely	browned	.
倒	这	超过	这	盘子	和	烤	½	小时	或者	直到	很好	棕色	.

将此酱汁淋在菜肴上，烘烤半小时或直至表面呈金黄色。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	19	]
[	页	-	]

[第19页]

['lɪt(ə)l] [pɪgz] [ɪn] ['blæŋkits] .

Little	Pigs	in	Blankets	.
小的	猪	在	毯子	.

裹着毯子的小猪。

[ræp] [ə; eɪ] [hæf] [slaɪs] [ʌv; əv] ['beɪkən] [ə'raʊnd] [æn; ən] ['ɔɪstər] [ænd; ənd] ['fæsn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['wʊd(ə)n]

Wrap	a	half	slice	of	bacon	around	an	oyster	and	fasten	with	a	wooden
裹	一个	一半	片	的	熏肉	大约	一个	牡蛎	和	系	和	一个	木制的

[tuːθ] [pɪk] ,

tooth	pick	,
齿	挑选	,

用半片培根包裹住牡蛎，并用木制牙签固定。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [kʊk] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn] , [braʊn] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] ,

when	ready	to	cook	put	them	in	a	shallow	pan	,	brown	on	one	side	,
什么时候	准备好	到	厨师	放	他们	在	一个	浅的	平底锅	,	棕色的	在	一	边	,

准备烹饪时，将它们放入浅锅中，煎至一面呈棕色。

[ðen] [ɑːn] [ðə; ði] ['ʌðər] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

then	on	the	other	and	serve	.
然后	在	这	其他	和	服务	.

然后换另一边上菜。

[duː] [nɑːt] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['tuːθˌpɪks] .

Do	not	remove	the	toothpicks	.
做	不是	消除	这	牙签	.

不要取出牙签。

[ə; eɪ] ['fænsi] ['ɔɪstər] [dɪʃ] .

A	Fancy	Oyster	Dish	.
一个	想要	牡蛎	盘子	.

一道精致的牡蛎料理。

[ðə; ði] - [pɑːrt] [ʌv; əv] [tuː] ['dʌz(ə)n] ['ɔɪstər] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑːpt]

The	fleshey	part	of	two	dozen	oysters	,	cut	in	small	pieces	,	1	cup	of	chopped
这	-	部分	的	二	打	牡蛎	,	切	在	小的	件	,	1	杯子	的	切碎

[freʃ] ['seləri] ,

fresh	celery	,
新鲜的	芹菜	,

两打牡蛎肉质部分切成小块，一杯切碎的新鲜芹菜，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnzˌfʊl] ['bʌtər] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] , [wʌn] ['sɔːltˌspuːn]

1	cup	of	milk	,	2	tablespoonsful	butter	,	2	tablespoons	flour	,	1	saltspoon
1	杯子	的	牛奶	,	2	汤匙	黄油	,	2	汤匙	面粉	,	1	盐匙

[ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

or	more	of	salt	,
或者	更多的	的	盐	,

1 杯牛奶，2 汤匙黄油，2 汤匙面粉，1 汤匙或更多盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [təˈbæskoʊ] [sɔːs] .

a	dash	of	tabasco	sauce	.
一个	短跑	的	塔巴斯科辣椒酱	酱	.

加一点塔巴斯科辣椒酱。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [təˈgeðər] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [mɪlk] ['grædʒuəli] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði]

Make	a	white	sauce	of	butter	together	adding	the	milk	gradually	,	then	add	the
制作	一个	白色的	酱	的	黄油	一起	添加	这	牛奶	逐步地	,	然后	添加	这

['ɔɪstər] ,

oysters	,
牡蛎	,

先用黄油和牛奶一起熬成白酱，然后慢慢加入牛奶，最后加入牡蛎。

[sɔːlt] [ænd; ənd] [təˈbæskoʊ] [sɔːs] , [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [dʒʌst] [bɪˈfɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː]

salt	and	tabasco	sauce	,	cook	5	minutes	and	just	before	serving	add
盐	和	塔巴斯科辣椒酱	酱	,	厨师	5	分钟	和	只是	前	服务	添加

['seləri] .

celery	.
芹菜	.

加入盐和塔巴斯科辣椒酱，煮5分钟，上菜前加入芹菜。

[sɜːrv] [ɑːn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtərd] ['toʊstɪd] [bred] .

Serve	on	thin	slices	of	buttered	toasted	bread	.
服务	在	薄的	切片	的	涂黄油的	烤过的	面包	.

盛在涂抹了黄油的烤面包薄片上即可。

['lɑːbstər] [tʃɪps] .

Lobster	Chips	.
龙虾	薯片	.

龙虾片。

[kʌt] ½ ['el biː] . [ʌv; əv] [ðə; ði] [fleʃ] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [bɔɪld] ['lɑːbstər] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] ,

Cut	½	lb	.	of	the	flesh	of	a	boiled	lobster	into	small	dice	,
切	½	磅	.	的	这	肉	的	一个	煮沸	龙虾	进入	小的	骰子	,

将1/2磅煮熟的龙虾肉切成小丁，

[pʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stuː] [pæn] [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['bʌblz] ['sprɪŋk(ə)l] [ɪn]

put	two	ounces	of	butter	into	a	stew	pan	and	when	it	bubbles	sprinkle	in
放	二	盎司	的	黄油	进入	一个	炖	平底锅	和	什么时候	它	气泡	撒	在

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

2	tablespoons	of	flour	,
2	汤匙	的	面粉	,

在炖锅里放入两盎司黄油，待黄油起泡后撒入两汤匙面粉。

[kʊk] [ˌaɪ 'tiː] , [ðen] [pɔːr] [ɪn] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [daɪs] .

cook	it	,	then	pour	in	a	cup	of	boiling	milk	and	dice	.
厨师	它	,	然后	倒	在	一个	杯子	的	沸腾	牛奶	和	骰子	.

煮熟后，倒入一杯沸牛奶，然后切丁。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['skɔːldɪŋ] [hɑːt] [ðen] [teɪk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [wen] ['slaɪtli] [kuːld] [stɜːr]

Stir	until	scalding	hot	then	take	from	the	fire	and	when	slightly	cooled	stir
搅拌	直到	烫	热的	然后	拿	从	这	火	和	什么时候	轻微地	冷却	搅拌

['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ,

beaten	yolks	of	3	eggs	,
被打败	蛋黄	的	3	鸡蛋	,

搅拌至滚烫，然后离火，稍稍冷却后，加入3个鸡蛋的打散蛋黄搅拌。

['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kaɪ'en] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .

grating	of	a	nutmeg	,	a	little	cayenne	pepper	and	salt	to	taste	.
格栅	的	一个	肉豆蔻	,	一个	小的	辣椒	胡椒	和	盐	到	品尝	.

磨碎一个肉豆蔻，少许辣椒粉和盐调味。

[rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [tuː; tə] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] [lɔːŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [wel] [set] [ðə; ði]

Return	the	mixture	to	the	fire	and	stir	it	long	enough	to	well	set	the
返回	这	混合物	到	这	火	和	搅拌	它	长的	足够的	到	出色地	放	这

[egz] .

eggs	.
鸡蛋	.

将混合物重新放回火上，搅拌足够长的时间，直到鸡蛋完全凝固。

['bʌtər] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [spred] [ðə; ði] ['lɑːbstər] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,

Butter	a	flat	dish	in	which	spread	the	lobster	an	inch	thick	,
黄油	一个	平坦的	盘子	在	哪个	传播	这	龙虾	一个	英寸	厚的	,

在一个平盘里抹上黄油，然后把龙虾肉铺在上面，厚度约为一英寸。

[wen] [koʊld] [fɔːrm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [ʃeɪp] [ʌv; əv] [tʃɪps] , [æt; ət] [iːtʃ] [end] [roʊl] [ɪn] [bred] [krʌmz] [ə'gen] ,

when	cold	form	into	the	shape	of	chips	,	at	each	end	roll	in	bread	crumbs	again	,
什么时候	寒冷的	形式	进入	这	形状	的	芯片	,	在	每个	结尾	卷	在	面包	面包屑	再次	,

冷却后做成薯片状，两端再裹上面包屑。

[fraɪ] [ɪn] [hɑːt] [lɑːrd] , [stɪk] [ə; eɪ] [kloʊv] [ɪn] [iːtʃ] [tʃɪp] ['æftər] [its] [koʊld] .

fry	in	hot	lard	,	stick	a	clove	in	each	chip	after	it's	cold	.
炒	在	热的	猪油	,	戳	一个	丁香	在	每个	芯片	后	它是	寒冷的	.

用热猪油煎炸，冷却后在每片薯片上插一瓣丁香。

[tʃiːz] ['fɔnda:] .

Cheese	Fonda	.
奶酪	方达	.

芝士方达。

[soʊk] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [faɪn] [draɪ] [bred] [krʌmz] ['ɪntuː] [kʌp] [ʌv; əv] [rɪtʃ] [freʃ] [mɪlk] [ɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl]

Soak	1	cup	of	fine	dry	bread	crumbs	into	cup	of	rich	fresh	milk	or	it	will
浸泡	1	杯子	的	美好的	干燥	面包	面包屑	进入	杯子	的	富有的	新鲜的	牛奶	或者	它	将要

['kɜːrd(ə)l] .

curdle	.
凝固	.

将 1 杯细干面包屑浸泡在 1 杯浓稠的鲜牛奶中，否则会凝结。

[biːt] ['ɪntuː] [ðɪs] [θriː] [egz] [wɪpt] ['veri] [laɪt] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] ,

Beat	into	this	3	eggs	whipped	very	light	,	1	tablespoon	of	melted	butter	,
打	进入	这	3	鸡蛋	鞭打	非常	光	,	1	汤匙	的	融化	黄油	,

将3个打发至非常轻盈的鸡蛋、1汤匙融化的黄油搅打入其中，

['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , ['læstli] ½ ['el biː] [ʌv; əv] [tʃiːz] .

pepper	and	salt	,	lastly	½	lb	of	cheese	.
胡椒	和	盐	,	最后	½	磅	的	奶酪	.

最后加入胡椒粉和盐，以及½磅奶酪。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtərd] [dɪʃ] ,

Put	in	a	buttered	dish	,
放	在	一个	涂黄油的	盘子	,

放入抹了黄油的盘子里，

[struː] [sʌm; səm] [bred] [krʌmz] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

strew	some	bread	crumbs	over	the	top	and	bake	in	a	quick	oven	.
胁	一些	面包	面包屑	超过	这	顶部	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

在表面撒上一些面包屑，放入烤箱快速烘烤。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] [ɪn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [suːn] [fɔːl] .

Serve	immediately	in	the	baking	dish	for	it	will	soon	fall	.
服务	立即地	在	这	烘烤	盘子	为了	它	将要	很快	落下	.

趁热用烤盘盛装，因为它很快就会塌陷。

[bɔɪld] [mʌʃ] ([kɔːrn] [miːl]) .

Boiled	Mush	(	Corn	Meal	)	.
煮沸	蘑菇	(	玉米	一顿饭	)	.

煮熟的玉米糊（玉米粉）。

[ðə; ði]['wɔːtər][mʌst; məst][biː; bi] [freʃ] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ɪn]['grædʒuəli][wɪð; wɪθ][wʌn]

The	water	must	be	fresh	and	boiling	then	sprinkle	in	gradually	with	one
这	水	必须	是	新鲜的	和	沸腾	然后	撒	在	逐步地	和	一

[hænd][ænd; ənd][stɜːr][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] [hænd]['juːzɪŋ] ['wʊd(ə)n] ['pæd(ə)l][fɔːr; fər] ['stɜːrɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː]

hand	and	stir	with	the	other	hand	using	wooden	paddle	for	stirring	add
手	和	搅拌	和	这	其他	手	使用	木制的	桨	为了	搅拌	添加

[skænt] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

scant	teaspoonful	of	salt	,
稀少	一茶匙	的	盐	,

水必须是新鲜的沸水，然后用一只手慢慢地撒入，另一只手用木桨搅拌，最后加入一小勺盐。

['kʌvər][ænd; ənd][let] [kʊk] [fɔːr; fər][ə; eɪ][hæf] [deɪ] .

cover	and	let	cook	for	a	half	day	.
覆盖	和	让	厨师	为了	一个	一半	天	.

盖上盖子，炖半天。

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [ruːl] [wʊd] [biː; bi] [fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [miːl] .

The	average	rule	would	be	four	quarts	of	water	to	1	quart	of	meal	.
这	平均的	规则	会	是	四	夸脱	的	水	到	1	夸脱	的	一顿饭	.

一般而言，水与面粉的比例是 4 夸脱比 1 夸脱。

[fraɪd] [mʌʃ] .

Fried	Mush	.
油煎	蘑菇	.

炸粥。

[meɪk] [æz; əz] [ə'bʌv] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][pænz][wɪð; wɪθ] [streɪt] [saɪd][æz; əz] [bred] [pænz] .

Make	as	above	and	pour	into	pans	with	straight	side	as	bread	pans	.
制作	作为	多于	和	倒	进入	平底锅	和	直的	边	作为	面包	平底锅	.

按照上述步骤制作，然后倒入直边烤盘（例如面包烤盘）中。

[wen] [koʊld][kʌt]['ɪntuː][hæf] [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ,

When	cold	cut	into	half	inch	slices	,
什么时候	寒冷的	切	进入	一半	英寸	切片	,

冷切成半英寸厚的片状后，

[roʊl][ɪn] [wiːt] ['flaʊər][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][fæt][ə; eɪ]['kwɔːrtər] [ɪntʃ] [diːp] .

roll	in	wheat	flour	and	fry	in	hot	fat	a	quarter	inch	deep	.
卷	在	小麦	面粉	和	炒	在	热的	胖的	一个	四分之一	英寸	深的	.

裹上小麦粉，放入热油中炸至四分之一英寸深。

[fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] .

Fry	to	a	nice	brown	.
炒	到	一个	好的	棕色的	.

煎至金黄色。

[stʌft] [griːn] ['pepərz] .
Stuffed **Green** **Peppers** **.**
填充 绿色的 辣椒 .

酿青椒。

[prɪ'per] [ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] [bred] ['stʌfɪŋ] [æz; əz] [ɪf] [fɔːr; fər][ə; eɪ][roʊst] ['tɜːrki] (['oʊnli][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv]
Prepare **the** **ordinary** **bread** **stuffing** **as** **if** **for** **a** **roast** **turkey** **(** **only** **in** **place** **of**
准备 这 普通的 面包 馅 作为 如果 为了 一个 烤 火鸡 (仅有的 在 地方 的
[ðə; ði][seɪdʒ][pʊt][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['pepərz] .)
the **sage** **put** **the** **middle** **of** **the** **peppers** **.** **)**
这 圣人 放 这 中间 的 这 辣椒 .)

按照烤火鸡的馅料做法准备普通面包馅料（只是用甜椒的中间部分代替鼠尾草）。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [rɔː] [tə'meɪtoʊ][pʊt][ðə; ði] [hoʊl] [ɪn][ðə; ði][skɪn][ʌv; əv][ðə; ði] ['pepər] .
Add **a** **little** **raw** **tomato** **put** **the** **whole** **in** **the** **skin** **of** **the** **pepper** **.**
添加 一个 小的 生的 番茄 放 这 所有的 在 这 皮肤 的 这 胡椒 .

将少许生番茄放入辣椒皮中。

[juː; jʊ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] ['tʃɪkɪn] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] .
You **may** **add** **chopped** **chicken** **if** **you** **have** **it** **.**
你 可能 添加 切碎 鸡 如果 你 有 它 .

如果有鸡肉丁，可以加一些。

[kriːmd] ['swiːtbredz] .
Creamed **Sweetbreads** **.**
奶油 甜面包 .

奶油甜面包。

[fɜːrst][soʊk][ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['sɔːltɪd]['wɔːtər][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ,
First **soak** **them** **in** **cold** **salted** **water** **for** **one** **hour** **,**
第一的 浸泡 他们 在 寒冷的 咸的 水 为了 一 小时 ,

先将它们浸泡在冷盐水中一个小时，

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ,
then **put** **them** **into** **a** **kettle** **of** **hot** **water** **and** **boil** **for** **20** **minutes** **,**
然后 放 他们 进入 一个 壶 的 热的 水 和 熬 为了 - 分钟 ,

然后将它们放入一壶热水中煮20分钟。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ænd; ənd] [plʌndʒ] [ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [wen] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
then **take** **them** **out** **and** **plunge** **them** **in** **cold** **water** **,** **when** **cool** **enough** **to**
然后 拿 他们 出去 和 暴跌 他们 在 寒冷的 水 , 什么时候 凉爽的 足够的 到
['hænd(ə)l] ,
handle **,**
处理 ,

然后将它们取出，浸入冷水中，待冷却到可以触摸的程度后，再进行处理。

[rɪ'muːv] [ɔːl][skɪn][ænd; ənd][faɪn] ['membren] , [kʌt] [ʌp][wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] ,
remove **all** **skin** **and** **fine** **membranes** **,** **cut** **up** **with** **scissors** **,**
消除 全部 皮肤 和 美好的 膜 , 切 向上 和 剪刀 ,

去除所有皮肤和薄膜，用剪刀剪碎，

[hiːt] [ə'gen] [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ]
heat **again** **and** **season** **with** **salt** **and** **pepper** **and** **pour** **over** **them** **a**
热 再次 和 季节 和 盐 和 胡椒 和 倒 超过 他们 一个
[sɔːs] [meɪd] [ʌv; əv] [kriːm] ['θɪkənd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,
sauce **made** **of** **cream** **thickened** **a** **little** **,**
酱 制成 的 奶油 增稠 一个 小的 ,

再次加热，用盐和胡椒调味，然后淋上用奶油稍微浓稠的酱汁。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] .
1 **tablespoon** **of** **melted** **butter** **.**
1 汤匙 的 融化 黄油 .

1汤匙融化的黄油。

[sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] [ɔːr] [pʊt] [ɪn] ['pæti] [krʌst] .
Serve **on** **toast** **or** **put** **in** **pattie** **crust** **.**
服务 在 吐司 或者 放 在 帕蒂 地壳 .

可以抹在吐司上，也可以放在饼皮里。

[bə'nænə] ['frɪtərz] .
Banana **Fritters** **.**
香蕉 油炸饼 .

香蕉油炸饼。

[meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] [ʌv; əv] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] , 1½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
Make **a** **batter** **of** **1** **cup** **of** **flour** **,** **1½** **teaspoons** **of** **baking** **powder** **,** **a** **little** **salt** **,**
制作 一个 连击 的 1 杯子 的 面粉 , 1½ 茶匙 的 烘烤 粉末 , 一个 小的 盐 ,

将1杯面粉、1½茶匙泡打粉和少许盐混合成面糊。

[wʌn] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] [biːt] ['veri] [laɪt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [tʃɑːpt] [bə'nænəz] .
1 **beaten** **egg** **and** **1** **cup** **of** **milk** **beat** **very** **light** **and** **add** **3** **or** **4** **chopped** **bananas** **.**
1 被打败 蛋 和 1 杯子 的 牛奶 打 非常 光 和 添加 3 或者 4 切碎 香蕉 .

将 1 个打散的鸡蛋和 1 杯牛奶轻轻搅拌，然后加入 3 或 4 根切碎的香蕉。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .
Fry **in** **deep** **fat** **to** **a** **light** **brown** **.**
炒 在 深的 胖的 到 一个 光 棕色的 .

用大量油脂煎至浅棕色。

[kɔːrn] ['frɪtərz] .
Corn **Fritters** **.**
玉米 油炸饼 .

玉米油炸饼。

[meɪk] [ðə; ði] ['bætər] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ə'bʌv] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [kænd] [kɔːrn] [ɔːr] [freʃ] [kɔːrn] .
Make **the** **batter** **the** **same** **as** **above** **,** **add** **1** **cup** **of** **canned** **corn** **or** **fresh** **corn** **.**
制作 这 连击 这 相同的 作为 多于 , 添加 1 杯子 的 罐装 玉米 或者 新鲜的 玉米 .

按照上述方法制作面糊，加入 1 杯罐装玉米或新鲜玉米。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .
Fry **in** **deep** **fat** **to** **a** **light** **brown** **.**
炒 在 深的 胖的 到 一个 光 棕色的 .

用大量油脂煎至浅棕色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **20** **]**
[页 -]

[第20页]

['æp(ə)l] ['frɪtərz] .
Apple **Fritters** **.**
苹果 油炸饼 .

苹果油条。

[meɪk] ['bætər] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər][ðə; ði] ['ʌðər] ['frɪtərz] ['ædɪŋ] [wʌn][lɑːrdʒ][kʌp][ʌv; əv] [tʃɑːpt]

Make	**batter**	**the**	**same**	**as**	**for**	**the**	**other**	**fritters**	**adding**	**1**	**large**	**cup**	**of**	**chopped**
制作	连击	这	相同的	作为	为了	这	其他	油炸饼	添加	1	大的	杯子	的	切碎

['æplz] .

apples	**.**
苹果	.

按照制作其他油炸饼的相同方法制作面糊，加入 1 大杯切碎的苹果。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

Fry	**in**	**deep**	**fat**	**a**	**light**	**brown**	**.**
炒	在	深的	胖的	一个	光	棕色的	.

用油炸至金黄色。

[tim'baːliz] .

Timbales	**.**
定音鼓	.

定音鼓。

[biːt] [ˌtuː'tuː] [egz] ['slaɪtli] [wɪð; wɪθ][wʌn]['kwɔːrtər] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] .

Beat	**2**	**eggs**	**slightly**	**with**	**one**	**quarter**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**.**
打	2	鸡蛋	轻微地	和	一	四分之一	茶匙	的	盐	.

将2个鸡蛋和1/4茶匙盐稍微打散。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**and**	**1**	**cup**	**of**	**flour**	**and**	**beat**	**until**	**smooth**	**.**
添加	1	杯子	的	牛奶	和	1	杯子	的	面粉	和	打	直到	光滑的	.

加入1杯牛奶和1杯面粉，搅拌至顺滑。

[hiːt] [jʊr; jər]['aɪərn] [bɪ'fɔːr] ['dɪpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] ['bætər] .

Heat	**your**	**iron**	**before**	**dipping**	**it**	**into**	**the**	**batter**	**.**
热	你的	铁	前	浸渍	它	进入	这	连击	.

先把熨斗加热，再浸入面糊中。

[dɪp] ['kwɪkli] ['ɪntuː][ðə; ði]['bætər] [ðen] ['ɪntuː][hɑːt][lɑːrd][ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Dip	**quickly**	**into**	**the**	**batter**	**then**	**into**	**hot**	**lard**	**and**	**cook**	**for**	**20**	**seconds**	**.**
蘸	迅速地	进入	这	连击	然后	进入	热的	猪油	和	厨师	为了	-	秒	.

快速蘸上糊，然后放入热猪油中炸20秒。

[slɪp] ['tɪmbəl] [frʌm; frəm][hɑːt]['aɪərn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kliːn] [klɔːθ] .

Slip	**timbale**	**from**	**hot**	**iron**	**with**	**a**	**clean**	**cloth**	**.**
滑	定音鼓	从	热的	铁	和	一个	干净的	布	.

用干净的布将定音鼓从热熨斗上取下。

['frɪzld] [biːf] .

Frizzled	**Beef**	**.**
蓬松的	牛肉	.

香煎牛肉。

[juːz][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ]['el biː][ʌv; əv][draɪd] [biːf] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['veri] [faɪn] .

Use	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**lb**	**of**	**dried**	**beef**	**shredded**	**very**	**fine**	**.**
使用	一个	四分之一	的	一个	磅	的	干燥	牛肉	碎	非常	美好的	.

使用四分之一磅切碎的干牛肉。

['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][pʊt][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [let][ˌaɪ 'tiː][melt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] 1½ ['teɪbəlˌspuːnz]

Into	**a**	**pan**	**put**	**1**	**tablespoon**	**of**	**butter**	**,**	**let**	**it**	**melt**	**,**	**then**	**add**	**1½**	**tablespoons**
进入	一个	平底锅	放	1	汤匙	的	黄油	,	让	它	熔化	,	然后	添加	1½	汤匙

[ʌv; əv]['flaʊər] .

of	**flour**	**.**
的	面粉	.

在平底锅中放入 1 汤匙黄油，待其融化后，加入 1½ 汤匙面粉。

[rʌb] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] , [pɔːr] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ɔːr] [kriːm] ,

Rub	**it**	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**,**	**pour**	**in**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**or**	**cream**	**,**
擦	它	到	一个	光滑的	粘贴	,	倒	在	1	杯子	的	牛奶	或者	奶油	,

将其揉成光滑的糊状，倒入1杯牛奶或奶油，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv][pə'priːkə] , [ðen] [ðə; ðiː] [biːf] ,

add	**a**	**dash**	**of**	**paprika**	**,**	**then**	**the**	**beef**	**,**
添加	一个	短跑	的	辣椒	,	然后	这	牛肉	,

加入少许辣椒粉，然后加入牛肉。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][bɔɪl] [ʌp] [ðen] [sɜːrv] [ɑːn] [raʊndz] [ʌv; əv] [toʊst] .

allow	**it**	**to**	**boil**	**up**	**then**	**serve**	**on**	**rounds**	**of**	**toast**	**.**
允许	它	到	熬	向上	然后	服务	在	回合	的	吐司	.

煮沸后，浇在烤面包片上即可食用。

[viːl] ['kʌtlits] .

Veal	**Cutlets**	**.**
小牛肉	肉饼	.

小牛肉排。

[kʌt] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [viːl] [ɪn] ['piːsɪz] [fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Cut	**slices**	**of**	**veal**	**in**	**pieces**	**for**	**serving**	**,**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
切	切片	的	小牛肉	在	件	为了	服务	,	撒	和	盐	和	胡椒	.

将小牛肉切成片，撒上盐和胡椒粉即可食用。

[dɪp][ɪn]['flaʊər] ,

Dip	**in**	**flour**	**,**
蘸	在	面粉	,

蘸上面粉，

[eg] [ænd; ənd]['læstli] [bred] [ɔːr] ['krækər] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ] ['sloʊli] [ɪn][hɑːt][fæt][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt]

egg	**and**	**lastly**	**bread**	**or**	**cracker**	**crumbs**	**and**	**fry**	**slowly**	**in**	**hot**	**fat**	**until**	**a**	**light**
蛋	和	最后	面包	或者	饼干	面包屑	和	炒	缓慢地	在	热的	胖的	直到	一个	光

[braʊn] .

brown	**.**
棕色的	.

先加入鸡蛋，最后加入面包屑或饼干屑，用热油慢炸至呈浅棕色。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn] ,

Remove	**from**	**the**	**pan**	**,**
消除	从	这	平底锅	,

从锅中取出，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv]

add	**1**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**and**	**water**	**enough**	**to**	**make**	**the**	**quantity**	**of**
添加	1	汤匙	的	面粉	和	水	足够的	到	制作	这	数量	的

['greɪvi] [dɪ'zaɪrd] .

gravy	**desired**	**.**
肉汁	想要的	.

加入1汤匙面粉和适量的水，制成所需量的肉汁。

[ə'reɪndʒ] ['kʌtlits] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['greɪvi] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['kʌtlits] .

Arrange	**cutlets**	**on**	**a**	**hot**	**platter**	**and**	**pour**	**gravy**	**around**	**the**	**cutlets**	**.**
安排	肉饼	在	一个	热的	拼盘	和	倒	肉汁	大约	这	肉饼	.

将肉饼摆放在热盘上，并在肉饼周围淋上肉汁。

[ə; eɪ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] .

A	**tomato**	**sauce**	**may**	**be**	**used**	**if**	**preferred**	**.**
一个	番茄	酱	可能	是	用过的	如果	首选	.

如果喜欢，也可以使用番茄酱。

[kɔːrn] ['frɪtərz] .
Corn **Fritters** **.**
玉米 油炸饼 .

玉米油炸饼。

[meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] [ʌv; əv][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] , ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
Make **a** **batter** **of** **1** **cup** **of** **flour** **,** **½** **teaspoon** **of** **baking** **powder** **,**
制作 一个 连击 的 1 杯子 的 面粉 , ½ 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

将1杯面粉、1/2茶匙泡打粉混合成面糊。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [wʌn] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd][wʌn][kʌp] [mɪlk] ,
a **little** **salt** **,** **1** **beaten** **egg** **and** **1** **cup** **milk** **,**
一个 小的 盐 , 1 被打败 蛋 和 1 杯子 牛奶 ,

少许盐，1个打散的鸡蛋和1杯牛奶，

[ˌeɪ diː 'diːt][wʌn][kʌp][ʌv; əv][kɔːrn][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd] .
add **1** **cup** **of** **corn** **and** **fry** **in** **hot** **lard** **.**
添加 1 杯子 的 玉米 和 炒 在 热的 猪油 .

加入1杯玉米粒，用热猪油煎炸。

[kɔːrn] [biːf] [hæʃ] .
Corn **Beef** **Hash** **.**
玉米 牛肉 哈希 .

咸牛肉杂烩。

[teɪk] ['iːkwəl][pɑːrts][ʌv; əv][kɔːrn] [biːf] [ɔːr]['eni][kaɪnd][ʌv; əv] [miːt] [ænd; ənd][koʊld] [pə'tetoz] .
Take **equal** **parts** **of** **corn** **beef** **or** **any** **kind** **of** **meat** **and** **cold** **potatoes** **.**
拿 平等的 部分 的 玉米 牛肉 或者 任何 种类 的 肉 和 寒冷的 土豆 .

取等量的咸牛肉或任何种类的肉和冷土豆。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ]['spaɪdər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd]
Mix **well** **and** **put** **in** **a** **spider** **with** **a** **tablespoon** **of** **melted** **butter** **and**
混合 出色地 和 放 在 一个 蜘蛛 和 一个 汤匙 的 融化 黄油 和
[ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [mɔɪst] .
enough **water** **to** **make** **it** **moist** **.**
足够的 水 到 制作 它 潮湿 .

充分搅拌后放入漏勺中，加入一汤匙融化的黄油和适量的水，使其湿润。

['siːz(ə)n][tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sloʊli] .
Season **to** **taste** **and** **cook** **very** **slowly** **.**
季节 到 品尝 和 厨师 非常 缓慢地 .

根据口味调味，慢火烹煮。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] [dɪʃ] [fɔːr; fər] ['brekfəst] [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['lʌntʃən] .
This **makes** **a** **good** **dish** **for** **breakfast** **as** **well** **as** **luncheon** **.**
这 制作 一个 好的 盘子 为了 早餐 作为 出色地 作为 午餐 .

这道菜既适合做早餐，也适合做午餐。

[miːt] [paɪ] .
Meat **Pie** **.**
肉 馅饼 .

肉饼。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] ['tiːˌspuːnzˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
Take **2** **cups** **of** **flour** **,** **a** **pinch** **of** **salt** **,** **2** **teaspoonsful** **of** **baking** **powder**
拿 2 杯子 的 面粉 , 一个 捏 的 盐 , 2 茶匙 的 烘烤 粉末
,
,
,

取2杯面粉，一小撮盐，2茶匙泡打粉，

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn] [eg] , [wel] [biːtn] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

2	**tablespoons**	**of**	**shortening**	**,**	**1**	**egg**	**,**	**well**	**beaten**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**,**
2	汤匙	的	缩短	,	1	蛋	,	出色地	被打败	,	1	杯子	的	牛奶	,

2汤匙起酥油，1个打散的鸡蛋，1杯牛奶，

[stɜːr] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [smuːð] [ˈbætər] [ænd; ənd] [leɪ] [ˈoʊvər] [ˈtʃɪkɪn] [ɔːr] [ˈeni] [kaɪnd] [ʌv; əv] [miːt] ,

stir	**until**	**a**	**smooth**	**batter**	**and**	**lay**	**over**	**chicken**	**or**	**any**	**kind**	**of**	**meat**	**,**
搅拌	直到	一个	光滑的	连击	和	躺	超过	鸡	或者	任何	种类	的	肉	,

搅拌至面糊顺滑，然后涂抹在鸡肉或任何种类的肉类上。

[wel] [ˈsiːznd] [wɪð; wɪθ] [ˈpepər] ,

well	**seasoned**	**with**	**pepper**	**,**
出色地	经验丰富的	和	胡椒	,

用胡椒粉充分调味，

[sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv] [hɑːt] [ˈwɔːtər] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [miːt] [mɔɪst]

salt	**and**	**butter**	**and**	**a**	**cup**	**or**	**more**	**of**	**hot**	**water**	**to**	**make**	**the**	**meat**	**moist**
盐	和	黄油	和	一个	杯子	或者	更多的	的	热的	水	到	制作	这	肉	潮湿

.

:

.

用盐、黄油和一杯或更多的热水将肉弄湿。

[miːt] [bɔːlz] .

Meat	**Balls**	**.**
肉	球	.

肉丸。

[wʌn] [paɪnt] [koʊld] [roʊst] [biːf] [ɔːr] [ˈeni] [ˈʌðər] [miːt] , ½ [paɪnt] [ʌv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] ,

1	**pint**	**cold**	**roast**	**beef**	**or**	**any**	**other**	**meat**	**,**	**½**	**pint**	**of**	**stale**	**bread**	**crumbs**	**,**
1	品脱	寒冷的	烤	牛肉	或者	任何	其他	肉	,	½	品脱	的	陈旧	面包	面包屑	,

1 品脱冷烤牛肉或其他任何肉类，1/2 品脱陈面包屑，

½ [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [ˈgreɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [ˈlemən] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː] [egz] [ˈslaɪtli]

½	**teaspoon**	**of**	**grated**	**rind**	**of**	**lemon**	**,**	**1**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**	**2**	**eggs**	**slightly**
½	茶匙	的	磨碎的	果皮	的	柠檬	,	1	茶匙	的	盐	,	2	鸡蛋	轻微地

[ˈbiːtn] ,

beaten	**,**
被打败	,

½茶匙柠檬皮屑，1茶匙盐，2个略微打散的鸡蛋，

½ [kʌp] [ʌv; əv] [ˈflaʊər] , [drɑːp] [miːt] [bɔːlz] [ˈɪntuː] [ðɪs] [ˈbætər] [ænd; ənd] [ðen] [ˈɪntuː] [ˈsmoʊkɪŋ] [fæt] .

½	**cup**	**of**	**flour**	**,**	**drop**	**meat**	**balls**	**into**	**this**	**batter**	**and**	**then**	**into**	**smoking**	**fat**	**.**
½	杯子	的	面粉	,	降低	肉	球	进入	这	连击	和	然后	进入	吸烟	胖的	.

将 1/2 杯面粉放入肉丸面糊中，然后放入冒着烟的油脂中炸制。

[ˈɑːmlət] .

Omelet	**.**
煎蛋卷	.

煎蛋卷。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ænd; ənd] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] [egz] [ˈseprətli] .

Beat	**the**	**white**	**and**	**yolks**	**of**	**three**	**to**	**five**	**eggs**	**separately**	**.**
打	这	白色的	和	蛋黄	的	三	到	五	鸡蛋	分别地	.

将三到五个鸡蛋的蛋白和蛋黄分别打散。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [ˈteɪblspuːn] [ʌv; əv] [mɪlk] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [joʊk] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd]

Then	**add**	**a**	**tablespoon**	**of**	**milk**	**for**	**each**	**yolk**	**,**	**add**	**pinch**	**of**	**salt**	**and**
然后	添加	一个	汤匙	的	牛奶	为了	每个	蛋黄	,	添加	捏	的	盐	和

[ˈpepər] .

pepper	**.**
胡椒	.

然后每加一个蛋黄就加一汤匙牛奶，再加一小撮盐和胡椒粉。

[hæv; həv][ðə; ði]['fraɪɪŋ][pæn][kwaɪt][hɑːt][ænd; ənd][let][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv]['bʌtər] [melt][ɪn][ˌaɪ 'tiː]

Have	**the**	**frying**	**pan**	**quite**	**hot**	**and**	**let**	**a**	**small**	**piece**	**of**	**butter**	**melt**	**in**	**it**
有	这	煎炸	平底锅	相当	热的	和	让	一个	小的	片	的	黄油	熔化	在	它

[ðen] [θroʊ] [ðə; ði] [joʊk] ,

then	**throw**	**the**	**yolks**	**,**
然后	扔	这	蛋黄	,

把煎锅烧热，放入一小块黄油融化，然后倒入蛋黄。

[mɪlk] ,

milk	**,**
牛奶	,

牛奶，

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [mɪkst] ['ɪntuː][ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd][pʊt][ɔːl]['ɪntuː][ðə; ði]

pepper	**and**	**salt**	**which**	**have**	**been**	**mixed**	**into**	**the**	**whites**	**and**	**put**	**all**	**into**	**the**
胡椒	和	盐	哪个	有	到过	混合	进入	这	白人	和	放	全部	进入	这

['fraɪɪŋ] [pæn] ,

frying	**pan**	**,**
煎炸	平底锅	,

将胡椒粉和盐拌入蛋白中，然后全部放入煎锅中。

[wen] [set][tɜːrn]['oʊvər]['ɪntuː][ə; eɪ][foʊld] .

when	**set**	**turn**	**over**	**into**	**a**	**fold**	**.**
什么时候	放	转动	超过	进入	一个	折叠	.

折叠后翻过来。

[ðɪs] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['iːtn] [hɑːt][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [fɔːl] .

This	**is**	**delicious**	**and**	**should**	**be**	**eaten**	**hot**	**as**	**it**	**may**	**fall**	**.**
这	是	可口的	和	应该	是	吃	热的	作为	它	可能	落下	.

这道菜味道鲜美，应该趁热吃，因为它可能会掉下来。

['skræmbld] [egz] .

Scrambled	**Eggs**	**.**
打乱	鸡蛋	.

炒鸡蛋。

[teɪk] [θriː] [tuː; tə][faɪv] [egz] [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]

Take	**three**	**to**	**five**	**eggs**	**and**	**put**	**them**	**in**	**a**	**frying**	**pan**	**with**	**a**	**piece**	**of**
拿	三	到	五	鸡蛋	和	放	他们	在	一个	煎炸	平底锅	和	一个	片	的

['bʌtər] [wen] [ðə; ði] ['bʌtər] [hæz; həz][meltid] [pʊt][ɪn][jʊr; jər] [egz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepər]

butter	**when**	**the**	**butter**	**has**	**melted**	**put**	**in**	**your**	**eggs**	**with**	**a**	**little**	**pepper**
黄油	什么时候	这	黄油	有	融化	放	在	你的	鸡蛋	和	一个	小的	胡椒

[ænd; ənd][sɔːlt] ,

and	**salt**	**,**
和	盐	,

取三到五个鸡蛋，放入煎锅中，加入一小块黄油。黄油融化后，倒入鸡蛋，撒上少许胡椒粉和盐。

[wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tuː; tə][set] [teɪk] [ə; eɪ] ['kʊkɪŋ] [fɔːrk] , [ə; eɪ][tɪn][wʌn][ɪz] ['betər] [ænd; ənd][stɜːr]

when	**they**	**begin**	**to**	**set**	**take**	**a**	**cooking**	**fork**	**,**	**a**	**tin**	**one**	**is**	**better**	**and**	**stir**
什么时候	他们	开始	到	放	拿	一个	烹饪	叉	,	一个	锡	一	是	更好的	和	搅拌

[ðem; ðəm] ,

them	**,**
他们	,

当它们开始凝固时，用一把烹饪叉（最好是锡制的）搅拌一下。

[duː][nɑːt][let][ðem; ðəm][get] [tuː] [draɪ] .

do	**not**	**let**	**them**	**get**	**too**	**dry**	**.**
做	不是	让	他们	得到	也	干燥	.

不要让它们太干。

[sɜːrv] [ðem; ðəm] [kwaɪt] [sɔːft] .
Serve **them** **quite** **soft** **.**
服务 他们 相当 柔软的 .

煮至软烂后食用。

[egz] [kʊkt] [ɪn] ['dɪfrənt] [weɪz]
EGGS **COOKED** **IN** **DIFFERENT** **WAYS**
鸡蛋 煮熟 在 不同的 方式

不同烹饪方式的鸡蛋

[traɪ] [ðə; ði] ['freʃnəs] [ʌv; əv] [egz] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] .
Try **the** **freshness** **of** **eggs** **by** **putting** **them** **into** **a** **pan** **of** **cold** **water** **.**
尝试 这 新鲜 的 鸡蛋 经过 推杆 他们 进入 一个 平底锅 的 寒冷的 水 .

将鸡蛋放入一锅冷水中，即可检验鸡蛋的新鲜度。

[ðoʊz] [ðæt] [sɪŋk] [ðə; ði] [suːnɪst] [ɑːr; ər] [ðə; ði] ['frɛʃəst] .
Those **that** **sink** **the** **soonest** **are** **the** **freshest** **.**
那些 那 下沉 这 最快 是 这 最新鲜的 .

最先沉入水底的往往是最新鲜的。

['nevər] [ə'tempt] [tuː; tə] [bɔɪl] ['eni] [eg] [wɪ'ðaʊt] ['wɑtʃɪŋ] [ə; eɪ] [klɑːk] [ɔːr] [eg] ['taɪmər] .
Never **attempt** **to** **boil** **any** **egg** **without** **watching** **a** **clock** **or** **egg** **timer** **.**
绝不 试图 到 熬 任何 蛋 没有 观看 一个 钟 或者 蛋 定时器 .

煮鸡蛋时千万不要不看钟表或计时器。

[let] [ðə; ði] ['wɔːtər] [bɔɪl] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [egz] [ɑːr; ər] [pʊt] [ɪn] .
Let **the** **water** **boil** **before** **the** **eggs** **are** **put** **in** **.**
让 这 水 熬 前 这 鸡蛋 是 放 在 .

先把水烧开，再放入鸡蛋。

[ɪn] [θriː] ['mɪnɪts] [æn; ən] [eg] [wɪl] [bɔɪl] [sɔːft] , [ɪn] [fɔːr] [ðə; ði] [waɪt] [pɑːrt] [ɪz] [kəm'pliːtli] [kʊkt] ,
In **three** **minutes** **an** **egg** **will** **boil** **soft** **,** **in** **four** **the** **white** **part** **is** **completely** **cooked** **,**
在 三 分钟 一个 蛋 将要 熬 柔软的 , 在 四 这 白色的 部分 是 完全地 煮熟 ,

三分钟内鸡蛋会煮成溏心蛋，四分钟内蛋白就会完全煮熟。

[ɪn] - [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [hɑːrd] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['sæləd] .
in **10** **it** **is** **hard** **enough** **for** **a** **salad** **.**
在 - 它 是 难的 足够的 为了 一个 沙拉 .

10 克就足以做成沙拉了。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **21** **]**
[页 -]

[第21页]

[poʊtʃt] [eg] .
Poached **Egg** **.**
偷猎 蛋 .

水煮蛋。

[drɑːp] [naɪs] [freʃ] [eg] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,
Drop **nice** **fresh** **egg** **in** **boiling** **water** **with** **a** **pinch** **of** **salt** **,**
降低 好的 新鲜的 蛋 在 沸腾 水 和 一个 捏 的 盐 ,

将新鲜漂亮的鸡蛋放入沸水中，加入一小撮盐。

[wen] [ðə; ði] [waɪt] [hæz; həz] ['naɪsli] [set] [rɪ'muːv] ['kerfəli] [ɑːn] [slaɪs] [ʌv; əv] [toʊst] [bred] [ænd; ənd]
when **the** **white** **has** **nicely** **set** **remove** **carefully** **on** **slice** **of** **toast** **bread** **and**
什么时候 这 白色的 有 很好 放 消除 小心 在 片 的 吐司 面包 和
[sɜːrv] [hɑːt] .
serve **hot** **.**
服务 热的 .

待蛋白凝固后，小心地取出放在一片烤面包上，趁热食用。

['devəld] [egz] .
Deviled Eggs .
魔鬼 鸡蛋 .

魔鬼蛋。

[bɔɪl] [egz] [hɑːrd] , [ʃel] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [hæv] ['slɪpɪŋ] [ðə; ðɪ] [joʊk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dɪʃ] ,
Boil eggs hard , shell and cut in halve slipping the yolk into a dish ,
熬 鸡蛋 难的 , 壳 和 切 在 一半 滑倒 这 蛋黄 进入 一个 盘子 ,

将鸡蛋煮熟，剥壳，切成两半，把蛋黄滑入盘中。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [spuːn] [ʌn'tɪl] [faɪn] .
cut with a spoon until fine .
切 和 一个 勺子 直到 美好的 .

用勺子切成细丝。

['dresɪŋ] [fɔːr; fər] ['devəld] [egz] .
Dressing for Deviled Eggs .
敷料 为了 魔鬼 鸡蛋 .

魔鬼蛋的装饰。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] , [wʌn] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,
1 tablespoon of melted butter , 1 of vinegar ,
1 汤匙 的 融化 黄油 , 1 的 醋 ,

1汤匙融化的黄油，1汤匙醋，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [wʌn] [skænt] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['mʌstərd] ,
1 teaspoon of sugar and 1 scant teaspoon of mustard ,
1 茶匙 的 糖 和 1 稀少 茶匙 的 芥末 ,

1茶匙糖和1茶匙芥末，

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] [joʊk] .
add salt and pepper and pour over the yolk .
添加 盐 和 胡椒 和 倒 超过 这 蛋黄 .

加入盐和胡椒粉，然后淋在蛋黄上。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðər] [ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [ɪn] [ðə; ðɪ] [waɪts] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [egz] .
Mix all together and replace in the whites of the eggs .
混合 全部 一起 和 代替 在 这 白人 的 这 鸡蛋 .

将所有材料混合均匀，然后加入蛋清。

[kʌt] [ə; eɪ] [slaɪs] [frʌm; frəm] [ðə; ðɪ] [end] [soʊ] [ðeɪ] [wɪl] [stænd] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] [dɪʃ] .
Cut a slice from the end so they will stand and place on a dish .
切 一个 片 从 这 结尾 所以 他们 将要 站立 和 地方 在 一个 盘子 .

从末端切下一小块，使它们能够立起来，然后放在盘子上。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['letɪs] .
Garnish with lettuce .
装饰 和 莴苣 .

用生菜装饰。

[eg] [tim'baːliz] .
Egg Timbales .
蛋 定音鼓 .

鸡蛋提姆巴尔。

[sɪks] [egz] , ½ [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] ['dæʃɪz] [ʌv; əv] ['pepər] ,
6 eggs , ½ cup of milk , 1 teaspoon salt , 2 dashes of pepper ,
6 鸡蛋 , ½ 杯子 的 牛奶 , 1 茶匙 盐 , 2 破折号 的 胡椒 ,

6个鸡蛋，1/2杯牛奶，1茶匙盐，2撮胡椒粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , ¼ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
1 teaspoon of chopped parsley , ¼ teaspoon of onion juice .
1 茶匙 的 切碎 香菜 , ¼ 茶匙 的 洋葱 汁 .

1 茶匙切碎的欧芹，1/4 茶匙洋葱汁。

[biːt] [egz] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈsiːzənɪŋ] [ænd; ənd][stɜːr][ɔːl][ɪn][ðə; ði][mɪlk] ,

Beat	**eggs**	**add**	**seasoning**	**and**	**stir**	**all**	**in**	**the**	**milk**	**,**
打	鸡蛋	添加	调料	和	搅拌	全部	在	这	牛奶	,

打散鸡蛋，加入调味料，搅拌均匀后倒入牛奶中。

[ˈbʌtər] [moʊld] [ænd; ənd] [fɪl] [ænd; ənd] [let] [stænd][ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ɪn]['ʌv(ə)n] [tɪl] [set] .

butter	**mould**	**and**	**fill**	**and**	**let**	**stand**	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**in**	**oven**	**till**	**set**	**.**
黄油	模具	和	充满	和	让	站立	在	平底锅	的	热的	水	在	烤箱	直到	放	.

将黄油倒入模具中，填入热水中，放入烤箱中浸泡至凝固。

['kɜːrid] [egz] .

Curried	**Eggs**	**.**
咖喱	鸡蛋	.

咖喱蛋。

[bɔɪl] [egz] [hɑːrd] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] [æz; əz]

Boil	**eggs**	**hard**	**,**	**remove**	**from**	**the**	**shell**	**and**	**serve**	**hot**	**with**	**cream**	**sauce**	**as**
熬	鸡蛋	难的	,	消除	从	这	壳	和	服务	热的	和	奶油	酱	作为

['fɑːloʊz] :

follows	**:**
跟随	:

将鸡蛋煮熟，去壳，趁热佐以奶油酱汁食用，做法如下：

— [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər] , [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] .

—	**1**	**tablespoon**	**of**	**butter**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**,**	**pinch**	**of**	**salt**	**.**
—	1	汤匙	的	黄油	,	1	汤匙	的	面粉	,	捏	的	盐	.

—1汤匙黄油，1汤匙面粉，少许盐。

[hiːt] [wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ɔːr] [kriːm] ,

Heat	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**or**	**cream**	**,**
热	1	杯子	的	牛奶	或者	奶油	,

将1杯牛奶或奶油加热，

[stɜːr][ɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər][ænd; ənd][sɔːlt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] ,

stir	**in**	**butter**	**and**	**flour**	**and**	**salt**	**till**	**it**	**is**	**smooth**	**and**	**thick**	**,**
搅拌	在	黄油	和	面粉	和	盐	直到	它	是	光滑的	和	厚的	,

加入黄油、面粉和盐，搅拌至顺滑浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['kɜːrid] [sɔːs] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [egz] .

add	**a**	**curried**	**sauce**	**to**	**taste**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**eggs**	**.**
添加	一个	咖喱	酱	到	品尝	和	倒	超过	这	鸡蛋	.

根据口味加入咖喱酱，淋在鸡蛋上。

[eg] [nests] .

Egg	**Nests**	**.**
蛋	巢穴	.

蛋巢。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] [tʃɑːpt] [miːt] , ½ [kʌp][ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [ɔːr][raɪs] , ¼ ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

1	**cup**	**of**	**chopped**	**meat**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**bread**	**crumbs**	**or**	**rice**	**,**	**¼**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**,**
1	杯子	的	切碎	肉	,	½	杯子	的	面包	面包屑	或者	米	,	¼	茶匙	的	盐	,

1 杯碎肉，1/2 杯面包屑或米饭，1/4 茶匙盐，

['bʌtər] , ['lɪt(ə)l] ['pepər] [ænd; ənd]['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ]['wɔːtər] .

butter	**,**	**little**	**pepper**	**and**	**moisten**	**with**	**water**	**.**
黄油	,	小的	胡椒	和	濡	和	水	.

加黄油、少许胡椒粉，再加水润湿。

[pʊt][ɪn] ['mʌfɪn] [pænz] ['liːvɪŋ] [hoʊl][ɪn]['sentər]['ɪntuː] [wɪtʃ] [breɪk] [æn; ən] [eg] .

Put	**in**	**muffin**	**pans**	**leaving**	**hole**	**in**	**center**	**into**	**which**	**break**	**an**	**egg**	**.**
放	在	松饼	平底锅	离开	洞	在	中心	进入	哪个	休息	一个	蛋	.

将面糊倒入松饼模具中，在模具中心留出一个洞，将鸡蛋打入洞中。

[beɪk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .
Bake **and** **serve** **hot** **.**
烤 和 服务 热的 .

烤熟后趁热食用。

['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]
SANDWICHES
三明治

三明治

[ðə; ði] [best] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] [ɑːr; ər] [meɪd] [frʌm; frəm] [bred] [wʌn] [deɪ] [oʊld] .
The **best** **sandwiches** **are** **made** **from** **bread** **one** **day** **old** **.**
这 最好的 三明治 是 制成 从 面包 一 天 老的 .

最好的三明治是用隔夜面包做的。

['ɔːlweɪz] [kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [bɪ'fɔːr] ['bʌtərɪŋ] [ðə; ði] [bred] .
Always **cream** **the** **butter** **before** **buttering** **the** **bread** **.**
总是 奶油 这 黄油 前 涂抹黄油 这 面包 .

涂抹面包前一定要先将黄油打发至蓬松。

[spred] [ðə; ði] [loʊf] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [slaɪs] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [loʊf] .
Spread **the** **loaf** **with** **butter** **before** **cutting** **the** **slice** **from** **the** **loaf** **.**
传播 这 面包 和 黄油 前 切割 这 片 从 这 面包 .

在切片之前，先在面包上涂抹黄油。

[kʌt] [iːtʃ] [slaɪs] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] .
Cut **each** **slice** **as** **thin** **as** **possible** **.**
切 每个 片 作为 薄的 作为 可能的 .

将每一片都切成尽可能薄的片。

['æftər] ['kʌtɪŋ] , [spred] [ðə; ði] [slaɪs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['sænwɪtʃ] ['mɪkstʃər] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ]
After **cutting** **,** **spread** **the** **slice** **with** **the** **sandwich** **mixture** **,** **and** **cover** **with**
后 切割 , 传播 这 片 和 这 三明治 混合物 , 和 覆盖 和
[ə'nʌðər] [slaɪs] .
another **slice** **.**
其他 片 .

切好后，在切片上涂抹三明治馅料，再盖上另一片切片。

[pres] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [tuː; tə] - ['gɛðər] , [kʌt] [ɔːf] [ɔːl] [krʌst] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['eni] [ʃeɪp] [dɪ'zaɪrd] .
Press **the** **slices** **to** **-** **gether** **,** **cut** **off** **all** **crust** **and** **cut** **in** **any** **shape** **desired** **.**
按 这 切片 到 - 一起 , 切 离开 全部 地壳 和 切 在 任何 形状 想要的 .

将切片压在一起，切掉所有面包皮，然后切成所需的任何形状。

['letɪs] ['sænwɪtʃ] .
Lettuce **Sandwich** **.**
莴苣 三明治 .

生菜三明治。

['bʌtər] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [bred] , [ə'reɪndʒ] [ɑːn] [bred] [krɪsp] ['letɪs] [liːvz] [spred] [wɪð; wɪθ]
Butter **thin** **slices** **of** **bread** **,** **arrange** **on** **bread** **crisp** **lettuce** **leaves** **spread** **with**
黄油 薄的 切片 的 面包 , 安排 在 面包 脆 莴苣 树叶 传播 和
['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] .
mayonnaise **dressing** **.**
蛋黄酱 敷料 .

在面包片上涂上黄油，放上涂有蛋黄酱的脆生菜叶。

[nʌt] ['sænwɪtʃ] .
Nut **Sandwich** **.**
坚果 三明治 .

坚果三明治。

[mɪks][wʌn][kʌp] [iːtʃ] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['piːnʌts] [ænd; ənd]['wɔːlnʌts][wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]

Mix	**one**	**cup**	**each**	**of**	**chopped**	**peanuts**	**and**	**walnuts**	**with**	**two**	**tablespoons**	**of**
混合	一	杯子	每个	的	切碎	花生	和	核桃	和	二	汤匙	的

['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] .

mayonnaise	**dressing**	**.**
蛋黄酱	敷料	.

将一杯切碎的花生和一杯切碎的核桃与两汤匙蛋黄酱混合。

[spred] [bɪ'twiːn] ['bʌtərd] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [braʊn] [bred] .

Spread	**between**	**buttered**	**slices**	**of**	**brown**	**bread**	**.**
传播	之间	涂黄油的	切片	的	棕色的	面包	.

涂抹在涂抹了黄油的黑面包片之间。

['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃ] .

Chicken	**Sandwich**	**.**
鸡	三明治	.

鸡肉三明治。

[pʊt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɑːpər] [wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld] ['tʃɪkɪn] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn][kʌp]

Put	**through**	**the**	**meat**	**chopper**	**one**	**cup**	**of**	**cold**	**chicken**	**add**	**to**	**it**	**one**	**cup**
放	通过	这	肉	直升机	一	杯子	的	寒冷的	鸡	添加	到	它	一	杯子

[ʌv; əv] ['seləri] [kʌt] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] .

of	**celery**	**cut**	**very**	**fine**	**and**	**four**	**tablespoons**	**of**	**mayonnaise**	**dressing**	**.**
的	芹菜	切	非常	美好的	和	四	汤匙	的	蛋黄酱	敷料	.

将一杯冷鸡肉放入绞肉机绞碎，加入一杯切成细丝的芹菜和四汤匙蛋黄酱。

['bʌtər] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [waɪt] [bred] [ænd; ənd] [spred] .

Butter	**thin**	**slices**	**of**	**white**	**bread**	**and**	**spread**	**.**
黄油	薄的	切片	的	白色的	面包	和	传播	.

在白面包薄片上涂上黄油并抹匀。

[klʌb] ['sænwɪtʃ] .

Club	**Sandwich**	**.**
俱乐部	三明治	.

俱乐部三明治。

[toʊst] [ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv] [bred] ['iːvnli] [ænd; ənd] ['laɪtli] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ˌaɪ 'tiː] .

Toast	**a**	**slice**	**of**	**bread**	**evenly**	**and**	**lightly**	**and**	**butter**	**it**	**.**
吐司	一个	片	的	面包	均匀地	和	轻轻	和	黄油	它	.

将一片面包均匀地烤至微黄，然后涂上黄油。

[ɑːn][wʌn][hæf][pʊt][fɜːrst][ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ʌv; əv]['beɪkən] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [brɔɪld] [tɪl] [draɪ][ænd; ənd]

On	**one**	**half**	**put**	**first**	**a**	**thin**	**slice**	**of**	**bacon**	**which**	**has**	**been**	**broiled**	**till**	**dry**	**and**
在	一	一半	放	第一的	一个	薄的	片	的	熏肉	哪个	有	到过	烤制	直到	干燥	和

['tendər] ,

tender	**,**
投标	,

在一半饼皮上先放一片烤至干嫩的薄培根片，

[nekst][ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv][ðə; ði] [waɪt] [miːt] [ʌv; əv] ['iːðər] ['tɜːrki] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] ['oʊvər][wʌn][hæf][ʌv; əv]

next	**a**	**slice**	**of**	**the**	**white**	**meat**	**of**	**either**	**turkey**	**or**	**chicken**	**over**	**one**	**half**	**of**
下一个	一个	片	的	这	白色的	肉	的	任何一个	火鸡	或者	鸡	超过	一	一半	的

[ðɪs] [pleɪs] [ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv][ə; eɪ][raɪp][tə'meɪtoʊ][ænd; ənd]['oʊvər][ðə; ði] ['ʌðər] [hæf][ə; eɪ]['tendər] [liːf]

this	**place**	**a**	**slice**	**of**	**a**	**ripe**	**tomato**	**and**	**over**	**the**	**other**	**half**	**a**	**tender**	**leaf**
这	地方	一个	片	的	一个	成熟	番茄	和	超过	这	其他	一半	一个	投标	叶子

[ʌv; əv] ['letɪs] .

of	**lettuce**	**.**
的	莴苣	.

接下来，在这块菜的一半上放一片火鸡或鸡肉的白肉，再放一片成熟的西红柿，另一半上放一片嫩生菜叶。

['kʌvər] [ðiːz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['dʒenərəs] ['leɪər] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [kəm'pliːt] [ðɪs]
Cover these with a generous layer of mayonnaise dressing and complete this
覆盖 这些 和 一个 慷慨的 层 的 蛋黄酱 敷料 和 完全的 这
[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [piːs] [ʌv; əv] [toʊst] .
with the remaining piece of toast .
和 这 其余的 片 的 吐司 .

在这些食材上涂上一层厚厚的蛋黄酱，然后盖上剩下的那片吐司。

[eg] ['sænwɪtʃ] .
Egg Sandwich .
蛋 三明治 .

鸡蛋三明治。

[tʃɑːp] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] , [mɪks][ðə; ði] [joʊk] [smuːð] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz]
Chop the whites of hard boiled eggs , mix the yolks smooth with mayonnaise
劈 这 白人 的 难的 煮沸 鸡蛋 , 混合 这 蛋黄 光滑的 和 蛋黄酱
['dresɪŋ] ,
dressing ,
敷料 ,

将煮熟的鸡蛋清切碎，将蛋黄与蛋黄酱搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] ['bʌtərd] [bred] .
add the whites and spread on thin slices of buttered bread .
添加 这 白人 和 传播 在 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 .

加入蛋白，涂抹在涂有黄油的薄片面包上。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 22]
[页 -]

[第22页]

[hæm] ['sænwɪtʃ] .
Ham Sandwich .
火腿 三明治 .

火腿三明治。

['bʌtər] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [waɪt] [bred] [ænd; ənd][pʊt] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][hæm] [spred] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]
Butter thin slices of white bread and put thin slices of ham spread lightly with
黄油 薄的 切片 的 白色的 面包 和 放 薄的 切片 的 火腿 传播 轻轻 和
[prɪ'perd] ['mʌstərd] [leɪ] [bɪ'twiːn] [tuː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] .
prepared mustard lay between two slices of bread .
准备 芥末 躺 之间 二 切片 的 面包 .

在白面包薄片上涂上黄油，然后在两片面包中间放上涂抹了少许芥末酱的火腿薄片。

[kriːm] [tʃiːz] ['sænwɪtʃ] .
Cream Cheese Sandwich .
奶油 奶酪 三明治 .

奶油奶酪三明治。

['æftər] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [krʌst] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bred] , [kʌt] [ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] ['bʌtər] ['laɪtli]
After cutting the crust from the bread , cut in very thin slices and butter lightly
后 切割 这 地壳 从 这 面包 , 切 在 非常 薄的 切片 和 黄油 轻轻
.
:
.

将面包皮切掉后，切成非常薄的片，并轻轻涂上黄油。

[pʊt] [tuː] ['slaɪsɪz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] , [kriːm] [tʃiːz] [ɔːr] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ,
Put two slices together with the filling , cream cheese or cottage cheese ,
放 二 切片 一起 和 这 填充 , 奶油 奶酪 或者 小屋 奶酪 ,

将两片面包与馅料（奶油奶酪或乡村奶酪）夹在一起，

[ɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz] .
in **which** **has** **been** **chopped** **olives** **.**
在 哪个 有 到过 切碎 橄榄 .

里面已经加入了切碎的橄榄。

[braʊn] [bred] [ɪz] ['eksələnt] .
Brown **bread** **is** **excellent** **.**
棕色的 面包 是 出色的 .

黑麦面包很棒。

['sæləd] ['dresɪŋ]
SALAD **DRESSING**
沙拉 敷料

沙拉酱

[frentʃ] ['dresɪŋ] .
French **Dressing** **.**
法语 敷料 .

法式沙拉酱。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['sæləd][ɔɪl] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs] , [ɔːr] ['vɪnɪgər] , ½ ['tiːspuːn]
4 **tablespoons** **of** **salad** **oil** **,** **2** **tablespoons** **lemon** **juice** **,** **or** **vinegar** **,** **½** **teaspoon**
4 汤匙 的 沙拉 油 , 2 汤匙 柠檬 汁 , 或者 醋 , ½ 茶匙
[ʌv; əv][sɔːlt] ,
of **salt** **,**
的 盐 ,

4汤匙沙拉油，2汤匙柠檬汁或醋，1/2茶匙盐，

½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['pepər] .
½ **teaspoon** **of** **pepper** **.**
½ 茶匙 的 胡椒 .

1/2茶匙胡椒粉。

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][aɪs][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][ɔɪl][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][ɔːr]
Place **a** **small** **piece** **of** **ice** **in** **a** **bowl** **,** **add** **the** **oil** **and** **lemon** **juice** **or**
地方 一个 小的 片 的 冰 在 一个 碗 , 添加 这 油 和 柠檬 汁 或者
['vɪnɪgər] ,
vinegar **,**
醋 ,

在碗里放一小块冰，加入油和柠檬汁或醋，

[biːt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪz] [θɪk] .
beat **with** **a** **fork** **until** **the** **dressing** **is** **thick** **.**
打 和 一个 叉 直到 这 敷料 是 厚的 .

用叉子搅拌至酱汁浓稠。

[rɪ'muːv] [aɪs][ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][koʊld] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .
Remove **ice** **and** **place** **the** **dressing** **in** **a** **cold** **place** **until** **ready** **to** **serve** **.**
消除 冰 和 地方 这 敷料 在 一个 寒冷的 地方 直到 准备好 到 服务 .

取出冰块，将酱汁放在阴凉处，待食用时取出。

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
Boiled **Salad** **Dressing** **.**
煮沸 沙拉 敷料 .

水煮沙拉酱。

1½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['mʌstərd] , 1½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][pə'priːkə] , 1½
1½ **teaspoons** **of** **mustard** **,** **1½** **teaspoons** **of** **salt** **,** **2** **teaspoons** **of** **paprika** **,** **1½**
1½ 茶匙 的 芥末 , 1½ 茶匙 的 盐 , 2 茶匙 的 辣椒 , 1½
['tiːspuːn] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] ,
teaspoons **of** **melted** **butter** **,**
茶匙 的 融化 黄油 ,

1½茶匙芥末酱，1½茶匙盐，2茶匙辣椒粉，1½茶匙融化的黄油，

[ˌtuːˈtuː] [eg] [joʊk] , ¼ [kʌp] [ʌv; əv] [ˈvɪnɪgər] .

2	**egg**	**yolks**	**,**	**¼**	**cup**	**of**	**vinegar**	**.**
2	蛋	蛋黄	,	¼	杯子	的	醋	.

2 个蛋黄，1/4 杯醋。

[mɪks] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪn] [ˈɔːrdər] [ˈgɪv(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] ,

Mix	**ingredients**	**in**	**order**	**given**	**in**	**the**	**top**	**of**	**a**	**double**	**boiler**	**,**
混合	原料	在	命令	给定	在	这	顶部	的	一个	双倍的	锅炉	,

按照给定的顺序，将所有材料混合在双层蒸锅的上层。

[kʊk] [ˈoʊvər] [hɑːt] [ˈwɔːtər] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [laɪk] [sɔːft] [ˈkʌstərd] ,

cook	**over**	**hot**	**water**	**until**	**thick**	**like**	**soft**	**custard**	**,**
厨师	超过	热的	水	直到	厚的	喜欢	柔软的	蛋奶冻	,

隔水加热至浓稠如软布丁状，

[pɔːr] [ɪˈmiːdiətli] [ˈɪntuː] [koʊld] [boʊl] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [ʌv; əv] [kriːm] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [ˈbiːtn]

pour	**immediately**	**into**	**cold**	**bowl**	**and**	**½**	**cup**	**of**	**cream**	**which**	**has**	**been**	**beaten**
倒	立即地	进入	寒冷的	碗	和	½	杯子	的	奶油	哪个	有	到过	被打败

[stɪf] .

stiff	**.**
僵硬的	.

立即倒入冷碗中，加入1/2杯打发至硬性的奶油。

[ˈmeɪəneɪz] [ˈdresɪŋ] .

Mayonnaise	**Dressing**	**.**
蛋黄酱	敷料	.

蛋黄酱。

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [iːtʃ] [ˈmʌstərd] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈʃʊgər] , [fjuː] [greɪnz] [kaɪˈen] [ˈpepər] .

1	**teaspoon**	**each**	**mustard**	**,**	**salt**	**and**	**sugar**	**,**	**few**	**grains**	**cayenne**	**pepper**	**.**
1	茶匙	每个	芥末	,	盐	和	糖	,	很少	谷物	辣椒	胡椒	.

芥末、盐、糖各1茶匙，少许辣椒粉。

[joʊk] [ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [iːtʃ] [ˈvɪnɪgər] , [ˈlemən] [dʒuːs] , 1½ [kʌps] [ʌv; əv] [ˈsæləd] [ɔɪl] .

Yolks	**2**	**eggs**	**,**	**2**	**tablespoons**	**each**	**vinegar**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**salad**	**oil**	**.**
蛋黄	2	鸡蛋	,	2	汤匙	每个	醋	,	柠檬	汁	,	1½	杯子	的	沙拉	油	.

蛋黄 2 个鸡蛋，醋 2 汤匙，柠檬汁 2 汤匙，沙拉油 1½ 杯。

[mɪks] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [egz] [joʊk] [ænd; ənd] [wen] [wel] [mɪkst] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ɔɪl] [ˈgrædʒuəli]

Mix	**dry**	**ingredients**	**and**	**eggs**	**yolks**	**and**	**when**	**well**	**mixed**	**add**	**oil**	**gradually**
混合	干燥	原料	和	鸡蛋	蛋黄	和	什么时候出色地		混合	添加	油	逐步地

[drɑːp] [baɪ] [drɑːp] [æt; ət] [fɜːrst] ,

drop	**by**	**drop**	**at**	**first**	**,**
降低	经过	降低	在	第一的	,

将干料和蛋黄混合均匀，然后一滴一滴地加入油。

[stɜːr] [ˈkɑːnstəntli] [æz; əz] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃər] [ˈθɪkənz] , [θɪn] [wɪð; wɪθ] [ˈvɪnɪgər] [ɔːr] [ˈlemən] [dʒuːs] ,

stir	**constantly**	**as**	**the**	**mixture**	**thickens**	**,**	**thin**	**with**	**vinegar**	**or**	**lemon**	**juice**	**,**
搅拌	不断地	作为	这	混合物	增厚	,	薄的	和	醋	或者	柠檬	汁	,

随着混合物变稠，要不停搅拌，如果变稠，可以用醋或柠檬汁稀释。

[ˈɔːltərnətli] [ʌnˈtɪl] [ɔːl] [ɪz] [juːst] [ˈbiːtɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .

alternately	**until**	**all**	**is**	**used**	**beating**	**constantly**	**.**
交替	直到	全部	是	用过的	殴打	不断地	.

交替进行，直到全部用完，持续搅拌。

[ɔːl] [ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [koʊld] [waɪl] [ˈmeɪkɪŋ] [ðɪs] [ˈdresɪŋ] .

All	**the**	**ingredients**	**should**	**be**	**kept**	**cold**	**while**	**making**	**this**	**dressing**	**.**
全部	这	原料	应该	是	保留	寒冷的	尽管	制作	这	敷料	.

制作这种酱汁时，所有食材都应该保持低温。

['θaʊz(ə)nd] ['aɪlənd] ['dresɪŋ] .
Thousand Island Dressing .
千 岛 敷料 .

千岛酱。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [wɪpt] [kriːm] , 1½ [kʌps] [ʌv; əv] ['tʃɪli]
1 cup of mayonnaise dressing , 1 cup of whipped cream , 1½ cups of Chile
1 杯子 的 蛋黄酱 敷料 , 1 杯子 的 鞭打 奶油 , 1½ 杯子 的 智利
[sɔːs] [ɔːr] ['kætsəp] ,
Sauce or catsup ,
酱 或者 番茄酱 ,

1 杯蛋黄酱，1 杯鲜奶油，1½ 杯辣椒酱或番茄酱，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] [pi'mentəuz] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] [griːn] ['pepər] , [wʌn]
2 tablespoons minced pimentos , 2 tablespoons minced green pepper , 1
2 汤匙 剁碎 甜椒 , 2 汤匙 剁碎 绿色的 胡椒 , 1
['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] ['kjuːkʌmbərz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] [nʌts] .
tablespoon chopped cucumbers , 1 tablespoon chopped nuts .
汤匙 切碎 黄瓜 , 1 汤匙 切碎 坚果 .

汤匙切碎的甜椒，2 汤匙切碎的青椒，1 汤匙切碎的黄瓜，1 汤匙切碎的坚果。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wʊrtʃɛstər] [sɔːs] .
1 tablespoon Worchester Sauce .
1 汤匙 伍斯特 酱 .

1汤匙伍斯特沙司。

[mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] [ænd; ənd] [juːz] [æt; ət] [wʌns] .
Mix in the order given and use at once .
混合 在 这 命令 给定 和 使用 在 一次 .

按给定顺序混合，并立即使用。

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

经过测试的食谱烹饪书(Cook book of tested receipes)
第3/4页

['evri] ['sæləd] ,
Every salad ,
每一个 沙拉 ,

每份沙拉，

[noʊ] ['mætər] [haʊ] [pleɪn] [ænd; ənd] ['sɪmp(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪd] [tuː; tə] [lʊk] [ɪn'vaɪtɪŋ]
no matter how plain and simple it may be should be made to look inviting
不 事情 如何 清楚的 和 简单的 它 可能 是 应该 是 制成 到 看 邀请
[ænd; ənd] ['temptɪŋ] .
and tempting .
和 诱人的 .

无论多么朴素简单，都应该设计得诱人、有吸引力。

[ðə; ði] ['meθəd] [ʌv; əv] ['dreɪnɪŋ] [ɔːr] ['draɪɪŋ] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] ['iːzi] [pər'fɔːrməns] [soʊ] [lɔːŋ] [æz; əz] [ðə; ði]
The method of draining or drying is a very easy performance so long as the
这 方法 的 排水 或者 烘干 是 一个 非常 简单的 表现 所以 长的 作为 这
['sæləd] [liːvz] [wət'evər] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [ɑːr; ər] ['ɔːlmoʊst] [friː] [frʌm; frəm] ['mɔɪstʃər] .
salad leaves whatever they may be are almost free from moisture .
沙拉 树叶 任何 他们 可能 是 是 几乎 自由的 从 水分 .

只要沙拉叶（无论是什么）几乎没有水分，沥干或晾干的方法就非常简单。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'fɛktəd, ɪ'fɛktɪd, 'iːfɛktəd, 'iːfɛktɪd] [best] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [liːvz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['broʊkən] ,
This is effected best by putting the leaves which should be broken ,
这 是 受影响 最好的 经过 推杆 这 树叶 哪个 应该 是 破碎的 ,

最好的方法是将需要折断的叶子放在那里，

[nɑːt] [kʌt] [wɪð; wɪθ] [naɪf] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['waɪər] ['bæskɪt] [ænd; ənd] ['draɪɪŋ] [ðem; ðəm] [wel] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['aʊtər]
not cut with knife into a wire basket and drying them well until the outer
不是 切 和 刀 进入 一个 金属丝 篮子 和 烘干 他们 出色地 直到 这 外
['mɔɪstʃər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [liːvz] [ɪz] [wel] [əb'zɔːrbd] .
moisture of the leaves is well absorbed .
水分 的 这 树叶 是 出色地 吸收 .

不要用刀切，放入铁丝篮中晾干，直到叶子表面的水分完全吸收。

[ðə; ði] ['sæləd] [ðen] [ɪz] ['redi] [fɔːr; fər] ['mɪksɪŋ] .
The salad then is ready for mixing .
这 沙拉 然后 是 准备好 为了 混合 .

沙拉就可以拌匀了。

['eni] [koʊld] [bɔɪld] ['vedʒtəb(ə)lz] [left] ['oʊvər] [frʌm; frəm] ['dɪnər] [ɪz] ['juːsf(ə)l] [æz; əz] ['gɪvɪŋ] [və'raɪəti] [tuː; tə]
Any cold boiled vegetables left over from dinner is useful as giving variety to
任何 寒冷的 煮沸 蔬菜 左边 超过 从 晚餐 是 有用 作为 给予 种类 到
['sæləd] [ænd; ənd] ['hɛlps] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [ə'kʌmpənimənt] [tuː; tə] [koʊld] [miːts] [sɜːrvd] [tuː; tə]
salad and helps to make a good accompaniment to cold meats served to
沙拉 和 帮助 到 制作 一个 好的 伴奏 到 寒冷的 肉类 服务 到
['lʌntʃən] .
luncheons .
午餐会 .

晚餐剩下的任何冷煮蔬菜都可以用来丰富沙拉的种类，也可以作为午餐冷肉的良好佐餐。

['wɔːldɔːf] ['sæləd] .
Waldorf Salad .
华德福 沙拉 .

华尔道夫沙拉。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ʌv; əv] [ˈseləri] [tʃɑːpt] [faɪn] , [ˈgreɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] [ˈɔrɪndʒ] ,

2	cups	of	celery	chopped	fine	,	grated	rind	of	1	orange	,
2	杯子	的	芹菜	切碎	美好的	,	磨碎的	果皮	的	1	橙子	,

2杯切碎的芹菜，1个橙子的磨碎橙皮，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈæplz] [kʌt] [ɪn] [daɪs] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [ˈɪŋglɪʃ] [ˈwɔːlnʌts] ,

1	cup	of	apples	cut	in	dice	,	1	cup	of	chopped	English	walnuts	,
1	杯子	的	苹果	切	在	骰子	,	1	杯子	的	切碎	英语	核桃	,

杯切丁的苹果，1 杯切碎的英国核桃，

[mɪks] [ɔːl] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [nest] [meɪd] [ʌv; əv] [ˈletɪs] [liːvz] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [ɑːn] [tɑːp]

mix	all	together	and	place	on	nest	made	of	lettuce	leaves	and	dressing	on	top
混合	全部	一起	和	地方	在	巢	制成	的	莴苣	树叶	和	敷料	在	顶部

.

:

.

将所有食材混合均匀，放在用生菜叶做成的"鸟巢"上，淋上调味汁。

[per] [ˈsæləd] .

Pear	Salad	.
梨	沙拉	.

梨沙拉。

[juːz] [kænd] [perz] ,

Use	canned	pears	,
使用	罐装	梨	,

使用罐装梨，

[pleɪs] ½ [per] [ɪn] [nest] [ʌv; əv] [ˈletɪs] [wɪð; wɪθ] [ˈmeɪəneɪz] [ˈdresɪŋ] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] [ænd; ənd] ½

place	½	pear	in	nest	of	lettuce	with	mayonnaise	dressing	over	the	top	and	½
地方	½	梨	在	巢	的	莴苣	和	蛋黄酱	敷料	超过	这	顶部	和	½

[kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [ˈɪŋglɪʃ] [ˈwɔːlnʌts] [ˈsprɪŋkld] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [iːtʃ] [ˈsæləd] .

cup	of	chopped	English	Walnuts	sprinkled	over	the	top	of	each	salad	.
杯子	的	切碎	英语	核桃	撒上	超过	这	顶部	的	每个	沙拉	.

将半个梨放在生菜叶中，淋上蛋黄酱，再在每份沙拉上撒上半杯切碎的英国核桃。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	23	]
[	页	-	]

[第23页]

[ʃæd] [roʊ] [ˈsæləd] .

Shad	Roe	Salad	.
沙德	鱼子	沙拉	.

鲥鱼籽沙拉。

[soʊk] [ðə; ði] [roʊ] [ɪn] [koʊld] [ˈwɔːtər] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ðen] [leɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈkerfəli] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [wʌn]

Soak	the	roe	in	cold	water	5	minutes	then	lay	it	carefully	into	a	pan	with	1
浸泡	这	鱼子	在	寒冷的	水	5	分钟	然后	躺	它	小心	进入	一个	平底锅	和	1

[kjuːˈtiː] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ,

qt	of	boiling	water	,
qt	的	沸腾	水	,

将鱼子在冷水中浸泡5分钟，然后小心地放入装有1夸脱沸水的锅中。

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [ˈtiːspuːn] [mɪnst] [ˈʌnjən] , ½ [ʌv; əv] [beɪ] [liːf] ,

2	teaspoons	of	salt	,	1	teaspoon	minced	onion	,	½	of	bay	leaf	,
2	茶匙	的	盐	,	1	茶匙	剁碎	洋葱	,	½	的	湾	叶子	,

2茶匙盐，1茶匙洋葱碎，½片月桂叶，

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [mɪkst] [hoʊl] [spaɪs] [ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪblspuːn] [ʌv; əv] [ˈlemən] [dʒuːs] .

1	teaspoon	of	mixed	whole	spice	and	2	tablespoon	of	lemon	juice	.
1	茶匙	的	混合	所有的	香料	和	2	汤匙	的	柠檬	汁	.

1茶匙混合香料和2汤匙柠檬汁。

[pɔːr] [ɔːf] [ðə; ði] ['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː] [koʊld] ['wɔːtər] ['kerfəli] [soʊ] [æz; əz] [nɑːt] [tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [roʊ] .

Pour	**off**	**the**	**water**	**,**	**add**	**cold**	**water**	**carefully**	**so**	**as**	**not**	**to**	**break**	**the**	**roe**	**.**
倒	离开	这	水	,	添加	寒冷的	水	小心	所以	作为	不是	到	休息	这	鱼子	.

倒掉水，小心地加入冷水，以免弄破鱼卵。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [aɪs] [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [roʊ] [ɪz] [tʃɪld] [ænd; ənd] [fɜːrm] ,

Add	**a**	**piece**	**of**	**ice**	**and**	**when**	**the**	**roe**	**is**	**chilled**	**and**	**firm**	**,**
添加	一个	片	的	冰	和	什么时候	这	鱼子	是	冷藏	和	公司	,

加入一块冰块，待鱼子冷却变硬后，

[draɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] .

dry	**it**	**in**	**a**	**napkin**	**.**
干燥	它	在	一个	餐巾	.

用餐巾纸擦干。

[dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [lɔːŋ] [strɪps] [ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] .

Divide	**it**	**into**	**long**	**strips**	**and**	**then**	**cut**	**in**	**slices**	**.**
划分	它	进入	长的	条状物	和	然后	切	在	切片	.

将其切成细长条，然后再切成片。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [pɔːr] [frentʃ] ['dresɪŋ] ['oʊvər] [ðə; ði] [hoʊl] .

Serve	**on**	**lettuce**	**leaves**	**pour**	**French**	**dressing**	**over**	**the**	**whole**	**.**
服务	在	莴苣	树叶	倒	法语	敷料	超过	这	所有的	.

将菜肴盛在生菜叶上，淋上法式沙拉酱。

[fruːt] ['sæləd] .

Fruit	**Salad**	**.**
水果	沙拉	.

水果沙拉。

[blæntʃ] [ðə; ði] [miːts] [ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] [ænd; ənd] [breɪk] [ɪn] ['piːsɪz] ,

Blanch	**the**	**meats**	**of**	**2**	**dozen**	**English**	**Walnuts**	**and**	**break**	**in**	**pieces**	**,**
布兰奇	这	肉类	的	2	打	英语	核桃	和	休息	在	件	,

将24颗英国核桃的果肉焯水后掰成小块，

[skɪn] [ænd; ənd] [siːd] [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] [waɪt] [greɪps] ,

skin	**and**	**seed**	**2**	**dozen**	**white**	**grapes**	**,**
皮肤	和	种子	2	打	白色的	葡萄	,

带皮带籽的2打白葡萄，

[kʌt] [wʌn] ['paɪnæp(ə)l] [ɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [slaɪs] [kjuːbz] [slaɪs] [θriː] [bə'nænəz] ['seprət] [ðə; ði] ['sekʃnz]

cut	**1**	**pineapple**	**in**	**slices**	**and**	**slice**	**cubes**	**slice**	**3**	**bananas**	**separate**	**the**	**sections**
切	1	菠萝	在	切片	和	片	立方体	片	3	香蕉	分离	这	部分

[ʌv; əv] [ˌtuː'tuː] [lɑːrdʒ] ['ɔːrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ɔːl] [skɪn] .

of	**2**	**large**	**oranges**	**and**	**remove**	**all**	**skin**	**.**
的	2	大的	橙子	和	消除	全部	皮肤	.

将 1 个菠萝切成片，再切成丁；将 3 根香蕉切片；将 2 个大橙子掰成瓣，去皮。

[ə'reɪndʒ] [iːtʃ] [ɪn] [paɪlz] , [pɔːr] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [meɪd] [ʌv; əv] ½ [kʌp] [ʌv; əv] [mə'dɪrə] [waɪn] ,

Arrange	**each**	**in**	**piles**	**,**	**pour**	**over**	**a**	**dressing**	**made**	**of**	**½**	**cup**	**of**	**Madeira**	**wine**	**,**
安排	每个	在	堆	,	倒	超过	一个	敷料	制成	的	½	杯子	的	马德拉	葡萄酒	,

将每样食材堆成小堆，淋上用半杯马德拉葡萄酒调制的酱汁。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

1	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**2**	**tablespoons**	**of**	**lemon**	**juice**	**and**	**½**	**cup**	**of**	**orange**	**juice**
1	杯子	的	糖	,	2	汤匙	的	柠檬	汁	和	½	杯子	的	橙子	汁

.

:

.

1 杯糖，2 汤匙柠檬汁和 1/2 杯橙汁。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ˌmærə'ʃi:noʊ; ˌmærə'ski:noʊ] ['tʃeri:z] .

Garnish	**with**	**Maraschino**	**cherries**	**.**
装饰	和	樱桃酒	樱桃	.

用马拉斯奇诺樱桃装饰。

['swi:tbred] ['sæləd] .

Sweetbread	**Salad**	**.**
甜面包	沙拉	.

甜面包沙拉。

[soʊk] [wʌn] [per] [ʌv; əv] ['swi:tbredz] [ɪn][koʊld]['wɔ:tər][fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] ,

Soak	**1**	**pair**	**of**	**sweetbreads**	**in**	**cold**	**water**	**for**	**20**	**minutes**	**,**
浸泡	1	一对	的	甜面包	在	寒冷的	水	为了	-	分钟	,

将一对小胸腺浸泡在冷水中20分钟，

[ðen] [kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔ:ltɪd]['wɔ:tər] - ['mɪnɪts] .

then	**cook**	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**12**	**minutes**	**.**
然后	厨师	在	沸腾	咸的	水	-	分钟	.

然后放入沸腾的盐水中煮12分钟。

[ku:l] [ænd; ənd][kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] , [mɪks][wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['seləri] [kʌt][ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] ,

Cool	**and**	**cut**	**in**	**slices**	**,**	**mix**	**with**	**1**	**cup**	**of**	**celery**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**	**,**
凉爽的	和	切	在	切片	,	混合	和	1	杯子	的	芹菜	切	在	小的	件	,

放凉后切片，与1杯切成小块的芹菜混合。

['kʌvər][wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [tʃɪl] [fɔ:r; fər][æt; ət] [li:st] ½ [ˌetʃ 'ɑr] .

cover	**with**	**french**	**dressing**	**and**	**chill**	**for**	**at**	**least**	**½**	**hr**	**.**
覆盖	和	法语	敷料	和	寒意	为了	在	至少	½	hr	.

淋上法式沙拉酱，冷藏至少半小时。

[sɜ:rv] [ɪn] [nests] [meɪd] [ʌv; əv][ðə; ði][krɪsp] ['ɪnər] [li:vz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv] ['letɪs] [ænd; ənd]

Serve	**in**	**nests**	**made**	**of**	**the**	**crisp**	**inner**	**leaves**	**of**	**a**	**head**	**of**	**lettuce**	**and**
服务	在	巢穴	制成	的	这	脆	内	树叶	的	一个	头	的	莴苣	和

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] .

garnish	**with**	**1**	**cup**	**of**	**mayonnaise**	**dressing**	**.**
装饰	和	1	杯子	的	蛋黄酱	敷料	.

用生菜嫩叶做成的小窝盛装，淋上 1 杯蛋黄酱即可。

[pə'teɪtoʊ]['sæləd] .

Potato	**Salad**	**.**
土豆	沙拉	.

土豆沙拉。

[kʌt] [sɪks][koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ['ɪntu:]['i:v(ə)n][daɪs] ,

Cut	**6**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**into**	**even**	**dice**	**,**
切	6	寒冷的	煮沸	土豆	进入	甚至	骰子	,

将6个冷煮土豆切成大小均匀的丁，

[mɪks][wɪð; wɪθ] [ði:z] [tʃɑ:pt] [waɪts] [ʌv; əv][θri:][hɑ:rd] [bɔɪld] [egz] .

mix	**with**	**these**	**chopped**	**whites**	**of**	**3**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**.**
混合	和	这些	切碎	白人	的	3	难的	煮沸	鸡蛋	.

将切碎的3个煮熟鸡蛋的蛋白与混合物拌匀。

[mɪks][ðə; ði][joʊk][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][skænt] ['ti:spu:n] [ʌv; əv][draɪ] ['mʌstərd] [ænd; ənd][stɜ:r]['ɪntu:][ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ]

Mix	**the**	**yolk**	**with**	**a**	**scant**	**teaspoon**	**of**	**dry**	**mustard**	**and**	**stir**	**into**	**it**	**a**
混合	这	蛋黄	和	一个	稀少	茶匙	的	干燥	芥末	和	搅拌	进入	它	一个

[lɑ:rdʒ][kʌp][ʌv; əv] [θɪk] ['saʊər] [kri:m] ,

large	**cup**	**of**	**thick**	**sour**	**cream**	**,**
大的	杯子	的	厚的	酸的	奶油	,

将蛋黄与一小勺干芥末混合，然后拌入一大杯浓稠的酸奶油。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][pə'priːkə] , [pɔːr] [ðə; ði] ['dresɪŋ] ['oʊvər][ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd][mɪks]['dʒentli] .

add	a	little	paprika	,	pour	the	dressing	over	the	potatoes	and	mix	gently	.
添加	一个	小的	辣椒	,	倒	这	敷料	超过	这	土豆	和	混合	轻轻地	.

加入少许辣椒粉，将调味汁淋在土豆上，轻轻搅拌。

['sæmən] ['sæləd] .

Salmon	Salad	.
三文鱼	沙拉	.

三文鱼沙拉。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][bed][ʌv; əv] ['letɪs] [liːvz] [ɪn][ə; eɪ][flæt]['sæləd] [boʊl] [ðə; ði]['kɑːntents][ʌv; əv][ə; eɪ]

Place	on	a	bed	of	lettuce	leaves	in	a	flat	salad	bowl	the	contents	of	a
地方	在	一个	床	的	莴苣	树叶	在	一个	平坦的	沙拉	碗	这	内容	的	一个

[kæn; kən][ʌv; əv]['sæmən] [friːd] [frʌm; frəm][ɔɪl][ænd; ənd][boʊnz][ænd; ənd] [fleɪkt] .

can	of	salmon	freed	from	oil	and	bones	and	flaked	.
能	的	三文鱼	自由	从	油	和	骨头	和	片状的	.

将一罐去油去骨并撕成片的鲑鱼放在铺有生菜叶的浅沙拉碗中。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [fɪʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] [ɔːr] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]

Pour	over	the	fish	a	little	boiled	salad	dressing	or	mayonnaise	and	garnish	with
倒	超过	这	鱼	一个	小的	煮沸	沙拉	敷料	或者	蛋黄酱	和	装饰	和

['slaɪsɪz][ʌv; əv][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd]['leмən] .

slices	of	hard	boiled	eggs	and	lemon	.
切片	的	难的	煮沸	鸡蛋	和	柠檬	.

在鱼上淋上少许煮熟的沙拉酱或蛋黄酱，并用煮鸡蛋片和柠檬片装饰。

[ə'spærəgəs] ['sæləd] .

Asparagus	Salad	.
芦笋	沙拉	.

芦笋沙拉。

[teɪk] [ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv][ə'spærəgəs][ɔːr] [freʃ] [kʊkt] [ə'spærəgəs] ,

Take	a	can	of	asparagus	or	fresh	cooked	asparagus	,
拿	一个	能	的	芦笋	或者	新鲜的	煮熟	芦笋	,

取一罐芦笋或新鲜煮熟的芦笋，

[dreɪn] [ə'spærəgəs][ænd; ənd] [tʃɪl] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][nest][ʌv; əv][krɪsp] ['letɪs] [liːvz] [wɪð; wɪθ]

drain	asparagus	and	chill	and	place	on	nest	of	crisp	lettuce	leaves	with
流走	芦笋	和	寒意	和	地方	在	巢	的	脆	莴苣	树叶	和

['meɪəneɪz] ['dresɪŋ] .

mayonnaise	dressing	.
蛋黄酱	敷料	.

将芦笋沥干水分，冷却后放在脆嫩的生菜叶上，淋上蛋黄酱。

[paɪz]

PIES
馅饼

馅饼

['kɔːʃ(ə)n]

CAUTION
警告

警告

[peɪst] [fɔːr; fər][paɪz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kwaɪt] [θɪn] [ænd; ənd] [roʊld] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lɑːrdʒər][ðæn; ðən][ðə; ði][tɪn]

Paste	for	pies	should	be	quite	thin	and	rolled	a	little	larger	than	the	tin
粘贴	为了	馅饼	应该	是	相当	薄的	和	滚动	一个	小的	更大的	比	这	锡

[tuː; tə] [ə'laʊ] [fɔːr; fər] ['ʃrɪŋkɪdʒ] .

to	allow	for	shrinkage	.
到	允许	为了	收缩	.

做馅饼的馅料应该很薄，擀得比馅饼模具稍大一些，以便烘烤时收缩。

[əˈlaʊ] [mɔːr] [peɪst] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˈʌpər] [ðæn; ðən][ðə; ði][ˈʌndər] [krʌst] [ænd; ənd][biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə]

Allow	**more**	**paste**	**for**	**the**	**upper**	**than**	**the**	**under**	**crust**	**and**	**be**	**sure**	**to**
允许	更多的	粘贴	为了	这	上	比	这	在下面	地壳	和	是	当然	到

[ˈpɜːrfəreɪt] [ðə; ði][ˈfɔːrmər] .

perforate	**the**	**former**	**.**
穿孔	这	以前的	.

饼皮上层要比饼底多放些面糊，并且一定要在饼皮上戳一些小孔。

[ˈɔːlweɪz] [brʌʃ] [ðə; ði] [ˈʌndər] [krʌst] [wɪð; wɪθ][koʊld][ˈwɔːtər][ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [ˈʌpər] [wʌn] [daʊn] [ɑːn]

Always	**brush**	**the**	**under**	**crust**	**with**	**cold**	**water**	**and**	**press**	**the**	**upper**	**one**	**down**	**on**
总是	刷子	这	在下面	地壳	和	寒冷的	水	和	按	这	上	一	向下	在

[ˌaɪ ˈtiː] .

it	**.**
它	.

始终用冷水刷一下饼皮底部，然后将饼皮按压在上面。

[wen] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈdʒuːsi] [fruːt] [paɪz] [meɪk] [æn; ən][ɪnˈsɪʒ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [krʌst] [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl]

When	**baking**	**juicy**	**fruit**	**pies**	**make**	**an**	**incision**	**in**	**the**	**crust**	**and**	**place**	**a**	**small**
什么时候	烘烤	多汁的	水果	馅饼	制作	一个	切口	在	这	地壳	和	地方	一个	小的

[ˈfʌn(ə)l] [ʃeɪpt] [piːs] [ʌv; əv][ˈpeɪpər][ˈɪntuː][ðə; ði][ɪnˈsɪʒ(ə)n] .

funnel	**shaped**	**piece**	**of**	**paper**	**into**	**the**	**incision**	**.**
漏斗	形状	片	的	纸	进入	这	切口	.

烤多汁水果派时，在派皮上切一个口子，然后将一小块漏斗状的纸片放入切口中。

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] [ðə; ði][dʒuːs][frʌm; frəm] [ɪˈskeɪpɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði][paɪ] .

This	**will**	**keep**	**the**	**juice**	**from**	**escaping**	**at**	**the**	**sides**	**of**	**the**	**pie**	**.**
这	将要	保持	这	汁	从	逃脱	在	这	侧面	的	这	馅饼	.

这样可以防止馅饼汁从馅饼边缘流出来。

[ˈnevər] [griːs] [paɪ][tɪnz] .

Never	**grease**	**pie**	**tins**	**.**
绝不	润滑脂	馅饼	罐头	.

千万不要在馅饼模具上涂油。

[ˈprɑːpərli] [meɪd] [ˈpeɪstri] [wɪl] [griːs] [ɪts] [oʊn] [tɪnz] .

Properly	**made**	**pastry**	**will**	**grease**	**its**	**own**	**tins**	**.**
适当地	制成	糕点	将要	润滑脂	它是自己的		罐头	.

制作得当的糕点会自行给模具涂上油脂。

[fɔːr; fər] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpeɪstri] [rɪˈkwaɪrz] [frʌm; frəm] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] .

For	**baking**	**pastry**	**requires**	**from**	**30**	**to**	**45**	**minutes**	**.**
为了	烘烤	糕点	需要	从	-	到	-	分钟	.

烘焙糕点需要 30 到 45 分钟。

[krʌst] [fɔːr; fər][paɪz] .

Crust	**for**	**Pies**	**.**
地壳	为了	馅饼	.

馅饼皮。

[juːz] ¾ [ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp][ʌv; əv][ˈflaʊər] .

Use	**¾**	**of**	**a**	**cup**	**of**	**shortening**	**to**	**each**	**cup**	**of**	**flour**	**.**
使用	¾	的	一个	杯子	的	缩短	到	每个	杯子	的	面粉	.

每杯面粉使用 ⅄ 杯起酥油。

[juː; jʊ] [meɪ] [juːz][ɔːl][lɑːrd][ɔːr][pɑːrt] [ˈbʌtər] [ɪf] [prɪˈfɜːrd] .

You	**may**	**use**	**all**	**lard**	**or**	**part**	**butter**	**if**	**preferred**	**.**
你	可能	使用	全部	猪油	或者	部分	黄油	如果	首选	.

根据个人喜好，您可以使用全部猪油或部分黄油。

[teɪk] [ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][mɪks][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] [ðen]

Take	**the**	**shortening**	**with**	**level**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**and**	**mix**	**in**	**the**	**flour**	**then**
拿	这	缩短	和	等级	茶匙	的	盐	和	混合	在	这	面粉	然后

[stɜːr][ɪn][æz; əz]['lɪt(ə)l]['wɔːtər][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][ænd; ənd][fɔːrm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] ['ɪntuː][ə; eɪ]['veri]

stir	**in**	**as**	**little**	**water**	**as**	**possible**	**and**	**form**	**with**	**a**	**spoon**	**into**	**a**	**very**
搅拌	在	作为	小的	水	作为	可能的	和	形式	和	一个	勺子	进入	一个	非常

[stɪf] [peɪst] .

stiff	**paste**	**.**
僵硬的	粘贴	.

取一茶匙盐和起酥油，拌入面粉，然后尽可能少地加入水，用勺子搅拌成非常硬的糊状。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ]['mɪksɪŋ] [bɔːrd] [ænd; ənd][roʊl][aʊt] ['laɪtli] [fɔːr; fər][jʊr; jər][paɪz] .

Put	**it**	**on**	**a**	**mixing**	**board**	**and**	**roll**	**out**	**lightly**	**for**	**your**	**pies**	**.**
放	它	在	一个	混合	木板	和	卷	出去	轻轻	为了	你的	馅饼	.

把它放在搅拌板上，轻轻擀开，用来做馅饼。

['ɔːlweɪz] [meɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [slɪts][ɪn][ðə; ði] ['ʌpər] [krʌst] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði] [stiːm] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] .

Always	**make**	**a**	**few**	**slits**	**in**	**the**	**upper**	**crust**	**to**	**allow**	**the**	**steam**	**to**	**escape**	**.**
总是	制作	一个	很少	缝隙	在	这	上	地壳	到	允许	这	蒸汽	到	逃脱	.

务必在饼皮上划几道口子，以便蒸汽逸出。

['nevər] [pʊt][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [ɪn][ʌn'tɪl][juː; jʊ][ɑːr; ər] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː] .

Never	**put**	**the**	**filling**	**in**	**until**	**you**	**are**	**ready**	**to**	**bake**	**it**	**.**
绝不	放	这	填充	在	直到	你	是	准备好	到	烤	它	.

一定要等到准备烘烤的时候再放入馅料。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**24**	**]**
[	页	-	]

[第24页]

['æp(ə)l][paɪ] .

Apple	**Pie**	**.**
苹果	馅饼	.

苹果派。

[teɪk] [raɪp][tɑːrt] ['æplz] , [per] , [kɔːr] [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Take	**ripe**	**tart**	**apples**	**,**	**pare**	**,**	**core**	**and**	**cut**	**them**	**into**	**very**	**thin**	**slices**	**,**
拿	成熟	酸	苹果	,	削减	,	核	和	切	他们	进入	非常	薄的	切片	,

取成熟酸苹果，去皮去核，切成极薄的片。

[fɪl] [ðə; ði]['ʌndər] [krʌst] , [ðen] [struː] ['oʊvər][ðə; ði] ['æplz] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgər] [æz; əz][juː; jʊ] [θɪŋk]

fill	**the**	**under**	**crust**	**,**	**then**	**strew**	**over**	**the**	**apples**	**as**	**much**	**sugar**	**as**	**you**	**think**
充满	这	在下面	地壳	,	然后	胪	超过	这	苹果	作为	很多	糖	作为	你	思考

[ðeɪ] [rɪ'kwaɪər] ,

they	**require**	**,**
他们	要求	,

在派皮底部铺上馅料，然后在苹果上撒上你认为足够的糖。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] [ɔːr] ['sɪnəmən] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] .

a	**little**	**nutmeg**	**or**	**cinnamon**	**to**	**taste**	**and**	**bits**	**of**	**butter**	**.**
一个	小的	肉豆蔻	或者	肉桂	到	品尝	和	比特	的	黄油	.

根据口味加入少许肉豆蔻或肉桂，以及几块黄油。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌpər] [peɪst] ,

Cover	**with**	**the**	**upper**	**paste**	**,**
覆盖	和	这	上	粘贴	,

涂上上层糊状物，

[meɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [smɔːl] [ɪn'sɪʒənz] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʌpər] [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ]

make	**a**	**few**	**small**	**incisions**	**in**	**the**	**middle**	**of**	**the**	**upper**	**crust**	**and**	**bake**	**in**	**a**
制作	一个	很少	小的	切口	在	这	中间	的	这	上	地壳	和	烤	在	一个

[maɪld]['ʌv(ə)n] .

mild	**oven**	**.**
温和的	烤箱	.

在饼皮上层中间划几道小口，然后在温度较低的烤箱中烘烤。

['lemən] [paɪ][noʊ] . [wʌn] .

Lemon	**Pie**	**No**	**.**	**1**	**.**
柠檬	馅饼	不	.	1	.

柠檬派1号。

[fɔːr] [egz] , 1½ [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ,

4	**eggs**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**sugar**	**,**	**2**	**heaping**	**tablespoons**	**of**	**cornstarch**	**,**
4	鸡蛋	,	1½	杯子	的	糖	,	2	堆积	汤匙	的	玉米淀粉	,

4个鸡蛋，1.5杯糖，2大勺玉米淀粉，

[ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən] , [ˌtuː'tuː]['lɛmənz] , 1½ [kʌps][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ]

the	**grated**	**rinds**	**and**	**juice**	**of**	**a**	**lemon**	**,**	**2**	**lemons**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**boiling**
这	磨碎的	果皮	和	汁	的	一个	柠檬	,	2	柠檬	,	1½	杯子	的	沸腾

['wɔːtər] .

water	**.**
水	.

一个柠檬的磨碎的皮和汁，2 个柠檬，1½ 杯沸水。

[biːt] [ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] ['seprətli] .

Beat	**the**	**yolks**	**and**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**separately**	**.**
打	这	蛋黄	和	白人	的	这	鸡蛋	分别地	.

将蛋黄和蛋白分别打发。

[tuː; tə][ðə; ði] ['biːtn] [joʊk][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] , ['lemən][dʒuːs] , [raɪnd][ænd; ənd][læst]

To	**the**	**beaten**	**yolk**	**add**	**the**	**sugar**	**,**	**cornstarch**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**	**rind**	**and**	**last**
到	这	被打败	蛋黄	添加	这	糖	,	玉米淀粉	,	柠檬	汁	,	果皮	和	最后的

[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

the	**boiling**	**water**	**.**
这	沸腾	水	.

将打散的蛋黄加入糖、玉米淀粉、柠檬汁、柠檬皮，最后加入沸水。

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ½

Cook	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**and**	**when**	**it**	**begins**	**to**	**thicken**	**add**	**to**	**it**	**½**
厨师	在	一个	双倍的	锅炉	和	什么时候	它	开始	到	加厚	添加	到	它	½

[ʌv; əv][ðə; ði] ['biːtn] [waɪts] ,

of	**the**	**beaten**	**whites**	**,**
的	这	被打败	白人	,

用双层蒸锅烹煮，当汤汁开始变稠时，加入一半打发的蛋白。

[stɜːr] [ðɪs] [ɪn] ['θɜːrəli] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

stir	**this**	**in**	**thoroughly**	**and**	**let**	**it**	**cook**	**until**	**it**	**is**	**as**	**thick**	**as**	**desired**	**.**
搅拌	这	在	彻底	和	让	它	厨师	直到	它	是	作为	厚的	作为	想要的	.

充分搅拌均匀，煮至浓稠即可。

[juːz][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [fɔːr; fər][ðə; ði] [mə'ræŋ] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][paɪ] .

Use	**the**	**remaining**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**for**	**the**	**meringue**	**on**	**top**	**of**	**the**	**pie**	**.**
使用	这	其余的	白人	的	这	鸡蛋	为了	这	蛋白酥皮	在	顶部	的	这	馅饼	.

将剩下的蛋白用来做派顶上的蛋白霜。

['æftər][jʊr; jər] ['kʌstərd] [hæz; həz] [kuːld] ,

After	**your**	**custard**	**has**	**cooled**	**,**
后	你的	蛋奶冻	有	冷却	,

等蛋奶冻冷却后，

[fɪl] [jʊr; jər][paɪ][tɪnz][ænd; ənd][paɪl][ðə; ði] [mə'ræŋ] [ɑːn][tɑːp][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [sloʊ] ['ʌv(ə)n]

fill	your	pie	tins	and	pile	the	meringue	on	top	and	bake	in	a	very	slow	oven
充满	你的	馅饼	罐头	和	桩	这	蛋白酥皮	在	顶部	和	烤	在	一个	非常	慢的	烤箱

[tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

to	a	light	brown	.
到	一个	光	棕色的	.

将馅料填入派盘，把蛋白霜堆在上面，放入低温烤箱烘烤至浅棕色。

['lemən] [paɪ][noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Lemon	Pie	No	.	2	.
柠檬	馅饼	不	.	2	.

柠檬派2号。

[ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]['lemən] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv]

The	juice	and	grated	rind	of	1	lemon	,	1	cup	of	sugar	,	the	yolks	of
这	汁	和	磨碎的	果皮	的	1	柠檬	,	1	杯子	的	糖	,	这	蛋黄	的

[ˌtuː'tuː] [egz] ,

2	eggs	,
2	鸡蛋	,

1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮，1杯糖，2个鸡蛋的蛋黄，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər] , [mɪlk][tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] [pleɪt] .

3	tablespoons	of	sifted	flour	,	milk	to	fill	the	plate	.
3	汤匙	的	筛过的	面粉	,	牛奶	到	充满	这	盘子	.

3汤匙过筛面粉，牛奶加至盘子满。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ][lɑːrdʒ][paɪ][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [ˌʌndər'krʌst] [bʌt; bət][nɑːt]

This	makes	a	large	pie	and	should	be	made	with	an	undercrust	but	not
这	制作	一个	大的	馅饼	和	应该	是	制成	和	一个	地壳下层	但	不是

['eni] [tɑːp] [krʌst] ,

any	top	crust	,
任何	顶部	地壳	,

这样可以做出一个很大的馅饼，应该用底皮，但不要用面皮。

[beɪk] ['nɪrli] [dʌn] [ðen] [teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['frɔːstɪŋ]

bake	nearly	done	then	take	from	the	oven	and	pour	over	it	a	frosting
烤	几乎	完毕	然后	拿	从	这	烤箱	和	倒	超过	它	一个	糖霜

[meɪd] [ʌv; əv][ðə; ði] ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['paʊdərd]

made	of	the	beaten	whites	of	2	eggs	and	2	tablespoons	of	powdered
制成	的	这	被打败	白人	的	2	鸡蛋	和	2	汤匙	的	粉末状

['ʃʊgər] ,

sugar	,
糖	,

烤至快熟时，从烤箱中取出，淋上用2个鸡蛋的蛋白和2汤匙糖粉打发而成的糖霜。

[set] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [braʊn] ['laɪtli] .

set	back	in	the	oven	and	brown	lightly	.
放	后退	在	这	烤箱	和	棕色的	轻轻	.

放回烤箱，轻轻烤至金黄色。

['bʌtərmɪlk] [paɪ] .

Buttermilk	Pie	.
酪乳	馅饼	.

酪乳派。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [joʊk][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌtuː'tuː][skænt]

2	tablespoons	of	butter	,	1	cup	of	sugar	,	yolk	of	2	eggs	,	2	scant
2	汤匙	的	黄油	,	1	杯子	的	糖	,	蛋黄	的	2	鸡蛋	,	2	稀少

['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtərmɪlk] ,

tablespoons	of	buttermilk	,
汤匙	的	酪乳	,

2汤匙黄油，1杯糖，2个鸡蛋的蛋黄，2汤匙酪乳，

[ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn] .

and	the	whites	of	2	eggs	,	well	beaten	.
和	这	白人	的	2	鸡蛋	,	出色地	被打败	.

以及2个打散的鸡蛋清。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ]['lemən][ænd; ənd] [beɪk] [wɪð; wɪθ][wʌn] [krʌst] .

Flavor	with	lemon	and	bake	with	one	crust	.
味道	和	柠檬	和	烤	和	一	地壳	.

用柠檬调味，用一层饼皮烘烤。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ˌtuːˈtuː][paɪz][ænd; ənd][ɪz] [dɪˈlɪʃəs] .

This	will	make	2	pies	and	is	delicious	.
这	将要	制作	2	馅饼	和	是	可口的	.

这个配方可以做两个派，味道很棒。

[kriːm] [paɪ] .

Cream	Pie	.
奶油	馅饼	.

奶油派。

[meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [peɪst] , [roʊl][aʊt][ænd; ənd]['kʌvər][jʊr; jər] [pleɪts] .

Make	a	rich	paste	,	roll	out	and	cover	your	plates	.
制作	一个	富有的	粘贴	,	卷	出去	和	覆盖	你的	盘子	.

制作浓稠的面糊，擀开后涂抹在盘子上。

[kriːm] : — [pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][tuː; tə][bɔɪl] ,

CREAM	:	—	Put	a	pint	of	milk	to	boil	,
奶油	:	—	放	一个	品脱	的	牛奶	到	熬	,

奶油：——将一品脱牛奶煮沸，

[breɪk] [ˌtuːˈtuː] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , ½ [kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] ,

break	2	eggs	into	a	dish	and	add	1	cup	of	sugar	,	½	cup	of	flour	,
休息	2	鸡蛋	进入	一个	盘子	和	添加	1	杯子	的	糖	,	½	杯子	的	面粉	,

将2个鸡蛋打入碗中，加入1杯糖、1/2杯面粉，

['æftər] ['biːtɪŋ] [wel] , [stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði][mɪlk][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kə'mensiz] [tuː; tə][bɔɪl] ,

after	beating	well	,	stir	into	the	milk	as	it	commences	to	boil	,
后	殴打	出色地	,	搅拌	进入	这	牛奶	作为	它	开始	到	熬	,

充分搅拌后，在牛奶开始沸腾时搅拌入牛奶中。

[stɜːr][ʌnˈtɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] [juːz]['eni]['fleɪvər][juː; jʊ][prɪˈfɜːr] , [fɪl] [ðə; ði][paɪ][tɪnz][ænd; ənd] [beɪk] .

stir	until	it	thickens	use	any	flavor	you	prefer	,	fill	the	pie	tins	and	bake	.
搅拌	直到	它	增厚	使用	任何	味道	你	更喜欢	,	充满	这	馅饼	罐头	和	烤	.

搅拌至浓稠，加入你喜欢的任何口味，倒入派盘中烘烤即可。

- [paɪ] .

Cocanut	Pie	.
-	馅饼	.

椰子派。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuːˈtuː] [egz] [wel] ['biːtn] , [wʌn][skænt] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

1	pint	of	milk	,	add	2	eggs	well	beaten	,	1	scant	teaspoon	of	salt	,
1	品脱	的	牛奶	,	添加	2	鸡蛋	出色地	被打败	,	1	稀少	茶匙	的	盐	,

1品脱牛奶，加入2个打散的鸡蛋，1茶匙盐，

[ˌtuːˈtuː][lɑːrdʒ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] .

2	large	tablespoons	of	cornstarch	.
2	大的	汤匙	的	玉米淀粉	.

2大勺玉米淀粉。

[ðə; ði] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [mɪkst] [smuːð] [wɪð; wɪθ][mɪlk][ænd; ənd] [egz] ['biːtn] [ʌp][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ,

The	cornstarch	should	be	mixed	smooth	with	milk	and	eggs	beaten	up	in	it	,
这	玉米淀粉	应该	是	混合	光滑的	和	牛奶	和	鸡蛋	被打败	向上	在	它	,

将玉米淀粉与牛奶和打散的鸡蛋充分混合均匀。

['swiːtn] , ['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] .

sweeten	**,**	**season**	**to**	**taste**	**with**	**nutmeg**	**.**
甜味	,	季节	到	品尝	和	肉豆蔻	.

加糖，用肉豆蔻调味。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ðə; ði] [paɪ] [pænz] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [peɪst] , [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Pour	**into**	**the**	**pie**	**pans**	**lined**	**with**	**paste**	**,**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
倒	进入	这	馅饼	平底锅	衬里	和	粘贴	,	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

将面糊倒入铺有面糊的派盘中，放入中等温度的烤箱烘烤。

['tʃeri] [paɪ] .

Cherry	**Pie**	**.**
樱桃	馅饼	.

樱桃派。

[laɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [raɪp] ['tʃeriːz] ['regjuleɪtɪŋ] [ðə; ði] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [juːst] [baɪ]

Line	**the**	**dish**	**and**	**with**	**ripe**	**cherries**	**regulating**	**the**	**quantity**	**of**	**sugar**	**used**	**by**
线	这	盘子	和	和	成熟	樱桃	调节	这	数量	的	糖	用过的	经过

[ðer; ðər] ['swiːtnəs] ,

their	**sweetness**	**,**
他们的	甜味	,

在盘子底部铺上一层成熟的樱桃，根据樱桃的甜度来调节糖的用量。

[sɪft] ['oʊvər] [ðɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

sift	**over**	**this**	**a**	**small**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**,**
筛	超过	这	一个	小的	汤匙	的	面粉	,

将一小勺面粉筛入其中，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sprɪŋk(ə)l] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [ɔːr] ['nʌtmeg] , [ðen] ['kʌvər] [ænd; ənd]

a	**little**	**butter**	**and**	**a**	**sprinkle**	**of**	**cinnamon**	**or**	**nutmeg**	**,**	**then**	**cover**	**and**
一个	小的	黄油	和	一个	撒	的	肉桂	或者	肉豆蔻	,	然后	覆盖	和

[beɪk] .

bake	**.**
烤	.

抹上少许黄油，撒上肉桂粉或肉豆蔻粉，盖上盖子烘烤。

['ruːbɑːrb] [paɪ] .

Rhubarb	**Pie**	**.**
大黄	馅饼	.

大黄派。

[skɪn] [ðə; ði] [stɔːk] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [laɪn] [ðə; ði] [pleɪt] [ænd; ənd] [wel] [wɪð; wɪθ] [rɔː] [fruːt] ,

Skin	**the**	**stalk**	**,**	**cut**	**in**	**small**	**pieces**	**,**	**line**	**the**	**plate**	**and**	**well**	**with**	**raw**	**fruit**	**,**
皮肤	这	茎	,	切	在	小的	件	,	线	这	盘子	和	出色地	和	生的	水果	,

将茎去皮，切成小段，铺在盘子上，再放上一些生水果。

[struː] ['lævɪʃli] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [ðɪs] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['fleɪvər]

strew	**lavishly**	**with**	**sugar**	**and**	**sprinkle**	**over**	**this**	**a**	**little**	**flour**	**and**	**flavor**
脬	慷慨地	和	糖	和	撒	超过	这	一个	小的	面粉	和	味道

[wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [struːd] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] .

with	**cinnamon**	**and**	**pieces**	**of**	**butter**	**strewed**	**over**	**the**	**top**	**.**
和	肉桂	和	件	的	黄油	散落的	超过	这	顶部	.

撒上大量的糖，再撒上少许面粉，用肉桂调味，最后放上几块黄油。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] ¾ [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] .

Cover	**and**	**bake**	**about**	**¾**	**of**	**an**	**hour**	**.**
覆盖	和	烤	关于	¾	的	一个	小时	.

盖上盖子，烘烤约四分之三小时。

[piːtʃ] [paɪ] .

Peach	**Pie**	**.**
桃	馅饼	.

桃子派。

[meɪk] [ə; eɪ] [naɪs] [ʃɔːrt] [krʌst] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðə; ði] [paɪ] ['dɪʃɪz] ,

Make	**a**	**nice**	**short**	**crust**	**and**	**cover**	**the**	**pie**	**dishes**	**,**
制作	一个	好的	短的	地壳	和	覆盖	这	馅饼	菜肴	,

做个酥脆的派皮，盖在派盘上。

[hæv; həv] ['redi] [peəd] [ænd; ənd] ['kwɔːrtərd] [raɪp] ['piːtʃɪz] [ɔːr] [kænd] ['piːtʃɪz] ,

have	**ready**	**pared**	**and**	**quartered**	**ripe**	**peaches**	**or**	**canned**	**peaches**	**,**
有	准备好	精简	和	四分	成熟	桃子	或者	罐装	桃子	,

准备好去皮切块的成熟桃子或罐装桃子。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] ,

put	**a**	**layer**	**of**	**them**	**in**	**a**	**dish**	**,**	**sprinkle**	**thickly**	**with**	**sugar**	**,**
放	一个	层	的	他们	在	一个	盘子	,	撒	浓密	和	糖	,

将它们铺在盘子里，再撒上厚厚一层糖，

['bɪts] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

bits	**of**	**butter**	**and**	**sprinkle**	**with**	**cinnamon**	**and**	**1**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**,**
比特	的	黄油	和	撒	和	肉桂	和	1	汤匙	的	面粉	,

[roʊl] [aʊt] [ə'nʌðər] [krʌst] ,

roll	**out**	**another**	**crust**	**,**
卷	出去	其他	地壳	,

取几小块黄油，撒上肉桂粉和1汤匙面粉，擀开另一张饼皮。

['dʌb(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ænd; ənd] [kʌt] [ə; eɪ] [roʊ] [ʌv; əv] [slɪts] [θruː] [ðə; ði] ['sentər] ,

double	**it**	**over**	**and**	**cut**	**a**	**row**	**of**	**slits**	**through**	**the**	**center**	**,**
双倍的	它	超过	和	切	一个	排	的	缝隙	通过	这	中心	,

将面团对折，然后在中间切一排缝隙。

[wet] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['loʊər] [krʌst] , [pres] ['laɪtli] [ɑːn] [ðə; ði] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] , [trɪm] [ˌaɪ 'tiː] [ə'raʊnd]

wet	**the**	**edge**	**of**	**the**	**lower**	**crust**	**,**	**press**	**lightly**	**on**	**the**	**edges**	**,**	**trim**	**it**	**around**
湿的	这	边缘	的	这	降低	地壳	,	按	轻轻	在	这	边缘	,	修剪	它	大约

,

,

,

将饼皮下边缘沾湿，轻轻按压边缘，然后修剪掉多余的部分。

[kloʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] ['dɪpt] [ɪn] ['flaʊər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ½

close	**to**	**the**	**dish**	**with**	**a**	**knife**	**dipped**	**in**	**flour**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**½**
关闭	到	这	盘子	和	一个	刀	浸入	在	面粉	和	烤	在	一个	快的	烤箱	½

[tuː; tə] ¾ [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] .

to	**¾**	**of**	**an**	**hour**	**.**
到	¾	的	一个	小时	.

用蘸过面粉的刀靠近盘子，然后在快烤箱中烘烤½到¾小时。

[ɔːl] [fruːt] [paɪz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['iːtn] [ðə; ði] [deɪ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [beɪkt] .

All	**fruit**	**pies**	**should**	**be**	**eaten**	**the**	**day**	**they**	**are**	**baked**	**.**
全部	水果	馅饼	应该	是	吃	这	天	他们	是	烘焙	.

所有水果派都应该在烘焙当天食用。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**25**	**]**
[	页	-	]

[第25页]

[mɪns] [paɪ] .

Mince	**Pie**	**.**
剁碎	馅饼	.

肉馅饼。

[bɔɪl] [fɔːr] ['paʊndz] [ʌv; əv] [liːn] [miːt] , [tʃɑːp] ['veri] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [twaɪs] [ðə; ði] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['æplz] ,

Boil	**4**	**lbs**	**of**	**lean**	**meat**	**,**	**chop**	**very**	**fine**	**,**	**add**	**twice**	**the**	**quantity**	**of**	**apples**	**,**
熬	4	磅	的	倾斜	肉	,	劈	非常	美好的	,	添加	两次	这	数量	的	苹果	,

将4磅瘦肉煮熟，切成细末，加入两倍量的苹果，

['ɔːlsoʊ] [tʃɑːpt] [ænd; ənd] ½ ['el biː][ʌv; əv] [rɔː] ['suːɪt] [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn] ,

also	**chopped**	**and**	**½**	**lb**	**of**	**raw**	**suet**	**chopped**	**very**	**fine**	**,**
还	切碎	和	½	磅	的	生的	羊脂	切碎	非常	美好的	,

还有切碎的½磅生牛油，切碎得很细。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][θriː]['paʊndz][ʌv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [ˌtuː'tuː]['paʊndz][ʌv; əv] ['kʌrənts] , [ˌtuː'tuː]['paʊndz]

then	**add**	**3**	**lbs**	**of**	**seeded**	**raisins**	**,**	**2**	**lbs**	**of**	**currants**	**,**	**2**	**lbs**
然后	添加	3	磅	的	播种	葡萄干	,	2	磅	的	醋栗	,	2	磅

[ʌv; əv]['sɪtrən] [tʃɑːpt] ,

of	**citron**	**chopped**	**,**
的	香橼	切碎	,

然后加入3磅去籽葡萄干、2磅黑加仑干、2磅切碎的香橼干。

['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs][ʌv; əv][fɔːr] ['lɛmənz] ,

grated	**rind**	**and**	**juice**	**of**	**4**	**lemons**	**,**
磨碎的	果皮	和	汁	的	4	柠檬	,

4个柠檬的磨碎的皮和汁，

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] [braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][θriː][ˌkjuːˌtiː'ɛs][ʌv; əv]['saɪdər][ænd; ənd]

sweeten	**to**	**taste**	**with**	**brown**	**sugar**	**and**	**add**	**3**	**qts**	**of**	**cider**	**and**
甜味	到	品尝	和	棕色的	糖	和	添加	3	qts	的	苹果酒	和

[wʌn][paɪnt] [mə'dɪrə] [waɪn] ,

1	**pint**	**Madeira**	**Wine**	**,**
1	品脱	马德拉	葡萄酒	,

用红糖调味，加入3夸脱苹果酒和1品脱马德拉葡萄酒。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [kloʊvz] , [meɪs] .

1	**tablespoon**	**of**	**cinnamon**	**,**	**cloves**	**,**	**mace**	**.**
1	汤匙	的	肉桂	,	丁香	,	锤	.

1汤匙肉桂、丁香、肉豆蔻。

[ðɪs] ['mɪkstʃər][kæn; kən][biː; bi][pʊt][ɪn] [glæs] ['dʒɑːrz][tuː; tə][juːz] [wen] ['niːdɪd] ,

This	**mixture**	**can**	**be**	**put**	**in**	**glass**	**jars**	**to**	**use**	**when**	**needed**	**,**
这	混合物	能	是	放	在	玻璃	罐子	到	使用	什么时候	需要	,

这种混合物可以装入玻璃罐中，需要时再使用。

[bɪ'twiːn] [ˌtuː'tuː] [rɪtʃ] [paɪ] [krʌsts] [fɔːr; fər][paɪ] .

between	**2**	**rich**	**pie**	**crusts**	**for**	**pie**	**.**
之间	2	富有的	馅饼	外壳	为了	馅饼	.

夹在两层酥脆的派皮之间。

['pʌmpkɪn] [paɪ] .

Pumpkin	**Pie**	**.**
南瓜	馅饼	.

南瓜派。

[ˌtuː'tuː] ['tiːˌkʌps] [ʌv; əv]['pʌmpkənz, 'pʌmkənz] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [θriː][kʌps][ʌv; əv][mɪlk] , ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv]

2	**teacups**	**of**	**pumpkins**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**3**	**cups**	**of**	**milk**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**
2	茶杯	的	南瓜	,	2	鸡蛋	,	3	杯子	的	牛奶	,	½	茶匙	的

[sɔːlt] ,

salt	**,**
盐	,

茶杯南瓜，2 个鸡蛋，3 杯牛奶，1/2 茶匙盐，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːrnstɑːrtʃ] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['sɪnəmən] , ['dʒɪndʒər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

1	**tablespoon**	**cornstarch**	**,**	**1**	**tablespoon**	**cinnamon**	**,**	**ginger**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**.**
1	汤匙	玉米淀粉	,	1	汤匙	肉桂	,	姜	,	1	杯子	的	糖	.

1汤匙玉米淀粉，1汤匙肉桂，生姜，1杯糖。

['beri] [paɪ] .

Berry	**Pie**	**.**
浆果	馅饼	.

浆果派。

[meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [krʌst] [ænd; ənd] [laɪn] [ðə; ði] [paɪ] ['dɪʃɪz] ,

Make	**a**	**rich**	**crust**	**and**	**line**	**the**	**pie**	**dishes**	**,**
制作	一个	富有的	地壳	和	线	这	馅饼	菜肴	,

制作酥脆的派皮，铺在派盘里。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] [wɪð; wɪθ] ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ['bɪts] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

put	**in**	**the**	**fruit**	**with**	**½**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**bits**	**of**	**butter**	**and**	**1**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**,**
放	在	这	水果	和	½	杯子	的	糖	,	比特	的	黄油	和	1	汤匙	的	面粉	,

放入水果、半杯糖、几块黄油和一汤匙面粉，

['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] .

sprinkle	**over**	**the**	**top**	**.**
撒	超过	这	顶部	.

撒在上面。

[æn; ən] [eg] ['biːtn] [ʌp] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [frʌm; frəm] ['rʌnɪŋ] [aʊt] .

An	**egg**	**beaten**	**up**	**and**	**added**	**to**	**it**	**will**	**keep**	**it**	**from**	**running**	**out**	**.**
一个	蛋	被打败	向上	和	额外	到	它	将要	保持	它	从	跑步	出去	.

加一个打散的鸡蛋进去，就能防止水流出来。

['tʃɔːklət] [paɪ] .

Chocolate	**Pie**	**.**
巧克力	馅饼	.

巧克力派。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [egz] , ⅔ [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [kɔːrn] [stɑːrtʃ] ,

2	**cups**	**of**	**milk**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**⅔**	**cups**	**of**	**sugar**	**,**	**2**	**tablespoons**	**of**	**corn**	**starch**	**,**
2	杯子	的	牛奶	,	2	鸡蛋	,	⅔	杯子	的	糖	,	2	汤匙	的	玉米	淀粉	,

2 杯牛奶，2 个鸡蛋，2/3 杯糖，2 汤匙玉米淀粉，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] , ['bʌtər] , [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['hɪkəri] [nʌt] .

2	**tablespoons**	**of**	**chocolate**	**,**	**butter**	**,**	**size**	**of**	**a**	**hickory**	**nut**	**.**
2	汤匙	的	巧克力	,	黄油	,	尺寸	的	一个	山胡桃木	坚果	.

2 汤匙巧克力、黄油，大小与山核桃差不多。

[hiːt] [mɪlk] , ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] ,

Heat	**milk**	**,**	**chocolate**	**and**	**sugar**	**together**	**,**
热	牛奶	,	巧克力	和	糖	一起	,

牛奶、巧克力和糖一起加热。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [koʊld] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] .

then	**add**	**cornstarch**	**dissolved**	**in**	**a**	**little**	**cold**	**milk**	**and**	**the**	**beaten**	**yolks**	**of**	**the**	**eggs**	**.**
然后	添加	玉米淀粉	溶解	在	一个	小的	寒冷的	牛奶	和	这	被打败	蛋黄	的	这	鸡蛋	.

然后加入溶于少量冷牛奶中的玉米淀粉和打散的蛋黄。

[let] [ɔːl] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .

Let	**all**	**cook**	**until**	**thickened**	**.**
让	全部	厨师	直到	增稠	.

将所有食材煮至浓稠。

['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [beɪk] [wɪð; wɪθ] ['oʊnli] [ðə; ði] ['ʌndər] [krʌst] .

Flavor	**with**	**vanilla**	**and**	**bake**	**with**	**only**	**the**	**under**	**crust**	**.**
味道	和	香草	和	烤	和	仅有的	这	在下面	地壳	.

加入香草精调味，只用饼底烘烤。

[wen] [beɪkt] ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] .

When	baked	cover	with	2	beaten	whites	of	eggs	mixed	with	a	little	sugar	.
什么时候	烘焙	覆盖	和	2	被打败	白人	的	鸡蛋	混合	和	一个	小的	糖	.

烤好后，在表面涂上2个打发的蛋清，并加入少许糖。

[pʊt][ɪn]['ʌv(ə)n] [ə'gen] [ænd; ənd] [braʊn] ['sloʊli] .

Put	in	oven	again	and	brown	slowly	.
放	在	烤箱	再次	和	棕色的	缓慢地	.

再次放入烤箱，慢慢烤至金黄色。

[swiːt] [pə'teɪtoʊ][paɪ] .

Sweet	Potato	Pie	.
甜的	土豆	馅饼	.

红薯派。

[teɪk] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [swiːt] [pə'tetoz] [ænd; ənd][rʌb] [θruː] [ə; eɪ]['kɑːləndər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]

Take	1	cup	of	sweet	potatoes	and	rub	through	a	colander	,	then	add	½	cup
拿	1	杯子	的	甜的	土豆	和	擦	通过	一个	滤器	,	然后	添加	½	杯子

[ʌv; əv] ['bʌtər] ,

of	butter	,
的	黄油	,

取1杯红薯，用滤网擦碎，然后加入1/2杯黄油，

[biːt] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ,

beat	it	to	a	cream	,	then	add	½	cup	of	sugar	,	1	pint	of	milk	,
打	它	到	一个	奶油	,	然后	添加	½	杯子	的	糖	,	1	品脱	的	牛奶	,

将其打发至奶油状，然后加入半杯糖、1品脱牛奶，

[ˌtuː'tuː] [egz] [wel] ['biːtn] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , ½ [ʌv; əv]['dʒɪndʒər] .

2	eggs	well	beaten	,	1	tablespoon	of	cinnamon	,	½	of	ginger	.
2	鸡蛋	出色地	被打败	,	1	汤匙	的	肉桂	,	½	的	姜	.

2 个打散的鸡蛋，1 汤匙肉桂粉，1/2 块生姜。

[beɪk] [wɪð; wɪθ][wʌn] [krʌst] , [tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [koʊld] .

Bake	with	one	crust	,	to	be	eaten	cold	.
烤	和	一	地壳	,	到	是	吃	寒冷的	.

烤制时只用一层饼皮，冷食即可。

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] .

Apple	Dumplings	.
苹果	饺子	.

苹果饺子。

[meɪk] [ə; eɪ] [laɪt] ['bɪskɪt] [doʊ] [ænd; ənd][roʊl][kwaɪt] [θɪn] ,

Make	a	light	biscuit	dough	and	roll	quite	thin	,
制作	一个	光	饼干	面团	和	卷	相当	薄的	,

将面团揉成较轻的饼干面团，擀得很薄。

[kʌt][ɪn] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [skwer] [ænd; ənd][roʊl][ɪn] [iːtʃ] ½ [ʌv; əv][æn; ən]['æp(ə)l][kʌt][ɪn]

cut	in	pieces	about	four	inches	square	and	roll	in	each	½	of	an	apple	cut	in
切	在	件	关于	四	英寸	正方形	和	卷	在	每个	½	的	一个	苹果	切	在

['piːsɪz] .

pieces	.
件	.

将苹果切成约四英寸见方的小块，然后分别在切成小块的半个苹果中滚一滚。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [tɪn] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , ½ [kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Put	in	a	deep	tin	,	1	cup	of	sugar	,	½	cup	of	butter	,
放	在	一个	深的	锡	,	1	杯子	的	糖	,	½	杯子	的	黄油	,

在一个深烤盘里放入1杯糖、1/2杯黄油，

[wʌn][lɑːrdʒ][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [leɪ][ðə; ði] ['dʌmplɪŋz] [ɪn][ænd; ənd] [beɪk] [wʌn] - [hæf] ['aʊər] .

1	large	cup	of	boiling	water	,	lay	the	dumplings	in	and	bake	one	-	half	hour	.
1	大的	杯子	的	沸腾	水	,	躺	这	饺子	在	和	烤	一	-	一半	小时	.

1 大杯沸水，放入饺子，烤半小时。

['strɔːberi] [ʃɔːrt] [keɪk] [krʌst] [noʊ] . [wʌn] .

Strawberry	Short	Cake	Crust	No	.	1	.
草莓	短的	蛋糕	地壳	不	.	1	.

草莓酥饼底 1 号。

[wʌn][kjuː'tiː][ʌv; əv]['flaʊər] , ½ [kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] ,

1	qt	of	flour	,	½	cup	of	butter	,
1	qt	的	面粉	,	½	杯子	的	黄油	,

1夸脱面粉，1/2杯黄油，

[θriː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wet] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][wɪð; wɪθ][wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn]

3	teaspoons	of	baking	powder	wet	with	cold	water	with	1	level	teaspoon
3	茶匙	的	烘烤	粉末	湿的	和	寒冷的	水	和	1	等级	茶匙

[ʌv; əv][sɔːlt] .

of	salt	.
的	盐	.

3 茶匙泡打粉，用冷水加 1 平茶匙盐润湿。

['strɔːberi] [ʃɔːrt] [keɪk] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Strawberry	Short	Cake	No	.	2	.
草莓	短的	蛋糕	不	.	2	.

草莓酥饼2号。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn] [eg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] ,

1	cup	of	sugar	,	1	cup	of	milk	,	1	egg	,	1	tablespoon	of	melted	butter	,
1	杯子	的	糖	,	1	杯子	的	牛奶	,	1	蛋	,	1	汤匙	的	融化	黄油	,

1杯糖，1杯牛奶，1个鸡蛋，1汤匙融化的黄油，

2½ [kʌps][ʌv; əv]['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

2½	cups	of	flour	,	2	teaspoons	of	baking	powder	,	1	level	teaspoon	of	salt	,
2½	杯子	的	面粉	,	2	茶匙	的	烘烤	粉末	,	1	等级	茶匙	的	盐	,

[mɪks][ə; eɪ] [keɪk] ,

mix	a	cake	,
混合	一个	蛋糕	,

2½ 杯面粉，2 茶匙泡打粉，1 平茶匙盐，混合制成蛋糕糊。

[beɪk] [ɪn] ['leər] [ænd; ənd][pʊt] ['beriz] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd]['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]

bake	in	layers	and	put	berries	between	and	over	the	top	and	serve	with
烤	在	层	和	放	浆果	之间	和	超过	这	顶部	和	服务	和

[wɪpt] [kriːm] .

whipped	cream	.
鞭打	奶油	.

将面团分层烘烤，并在每层之间和最上面放上浆果，佐以鲜奶油食用。

[ðə; ði] ['beriz] [ðæt] [juː; jʊ][pʊt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['leər] [ɑːr; ər] ['betər] [mæʃt] [ænd; ənd] ['siːznd]

The	berries	that	you	put	between	the	layers	are	better	mashed	and	seasoned
这	浆果	那	你	放	之间	这	层	是	更好的	捣碎	和	经验丰富的

[wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] .

with	sugar	to	taste	.
和	糖	到	品尝	.

夹在蛋糕层之间的浆果最好捣碎，并根据口味加糖调味。

['dʒɜːrmən] [piːtʃ] [paɪ] .

German	Peach	Pie	.
德语	桃	馅饼	.

德式桃子派。

[biːt] [wʌn] [eg] , [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , 2½ [kʌps][ʌv; əv]['flaʊər] ,

Beat	**1**	**egg**	**,**	**add**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**a**	**little**	**salt**	**,**	**2½**	**cups**	**of**	**flour**	**,**
打	1	蛋	,	添加	1	杯子	的	牛奶	,	一个	小的	盐	,	2½	杯子	的	面粉	,

打散1个鸡蛋，加入1杯牛奶、少许盐、2.5杯面粉，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

2	**tablespoons**	**melted**	**butter**	**and**	**1**	**heaping**	**teaspoon**	**of**	**baking**	**powder**	**.**
2	汤匙	融化	黄油	和	1	堆积	茶匙	的	烘烤	粉末	.

2 汤匙融化的黄油和 1 满茶匙泡打粉。

[spred] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [tɪn][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][slaɪs] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Spread	**in**	**a**	**shallow**	**tin**	**and**	**cover**	**with**	**slice**	**peaches**	**and**	**sugar**	**.**
传播	在	一个	浅的	锡	和	覆盖	和	片	桃子	和	糖	.

铺在浅烤盘里，盖上桃片和糖。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['meɪp(ə)l] ['sɪrəp] [ɔːr] ['eni] [gʊd] [sɔːs] .

Serve	**with**	**maple**	**syrup**	**or**	**any**	**good**	**sauce**	**.**
服务	和	枫	糖浆	或者	任何	好的	酱	.

可搭配枫糖浆或任何美味的酱汁食用。

['æplz] [ɑːr; ər] [gʊd] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] ['piːtʃɪz] .

Apples	**are**	**good**	**in**	**place**	**of**	**peaches**	**.**
苹果	是	好的	在	地方	的	桃子	.

苹果可以代替桃子。

[pruːn] [ʃɔːrt] [keɪk] .

Prune	**Short**	**Cake**	**.**
修剪	短的	蛋糕	.

西梅酥饼。

[sɪft] [təˈgeðər] [twaɪs] , [ˌtuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv]['flaʊər] , [fɔːr] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , 1½

Sift	**together**	**twice**	**,**	**2**	**cups**	**of**	**flour**	**,**	**4**	**teaspoons**	**of**	**baking**	**powder**	**,**	**1½**
筛	一起	两次	,	2	杯子	的	面粉	,	4	茶匙	的	烘烤	粉末	,	1½

['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

teaspoons	**of**	**salt**	**,**
茶匙	的	盐	,

将2杯面粉、4茶匙泡打粉、1½茶匙盐一起过筛两次。

[ˌtuːˈtuː][lɑːrdʒ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

2	**large**	**tablespoons**	**of**	**sugar**	**.**
2	大的	汤匙	的	糖	.

2大勺糖。

[blend] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['mɪkstʃər] ½ [kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] ¾ [kʌp][ʌv; əv][mɪlk] [mɪkst] [wɪð; wɪθ]

Blend	**with**	**this**	**mixture**	**½**	**cup**	**of**	**butter**	**and**	**¾**	**cup**	**of**	**milk**	**mixed**	**with**
混合	和	这	混合物	½	杯子	的	黄油	和	¾	杯子	的	牛奶	混合	和

['biːtn] [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] .

beaten	**yolks**	**of**	**2**	**eggs**	**.**
被打败	蛋黄	的	2	鸡蛋	.

将 1/2 杯黄油和 3/4 杯牛奶与 2 个鸡蛋的打散蛋黄混合，加入到上述混合物中。

[beɪk] [ɪn] ['leər] .

Bake	**in**	**layers**	**.**
烤	在	层	.

分层烘烤。

[juːz] [best] [pruːnz] , [soʊk] ['sevrəl] ['aʊərz] ,

Use	**best**	**prunes**	**,**	**soak**	**several**	**hours**	**,**
使用	最好的	西梅	,	浸泡	一些	小时	,

选用上等西梅干，浸泡数小时。

[ðen] [let] [ðem; ðəm] [kʊk] ['veri] ['sloʊli] [wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] [ʌn'tɪl] ['tendər] [bʌt; bət] [nɑːt] ['broʊkən] ,

then	let	them	cook	very	slowly	without	boiling	until	tender	but	not	broken	,
然后	让	他们	厨师	非常	缓慢地	没有	沸腾	直到	投标	但	不是	破碎的	,

然后让它们慢慢煮，不要煮沸，直到变软但不要煮烂。

['ædɪŋ] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [wen] [hæf] [dʌn] .

adding	the	sugar	when	half	done	.
添加	这	糖	什么时候	一半	完毕	.

煮到一半的时候再加糖。

[tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [pruːnz] [ə'laʊ] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs] ,

To	1	pint	of	prunes	allow	1	tablespoon	sugar	and	1	teaspoon	lemon	juice	,
到	1	品脱	的	西梅	允许	1	汤匙	糖	和	1	茶匙	柠檬	汁	,

每1品脱西梅干加入1汤匙糖和1茶匙柠檬汁。

[wen] [ðə; ði] [pruːnz] [ɑːr; ər] [dʌn] , [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] ['kerfəli] [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌn'tɪl] [laɪk] ['sɪrəp] .

when	the	prunes	are	done	,	remove	them	carefully	and	cook	the	juice	until	like	syrup	.
什么时候	这	西梅	是	完毕	,	消除	他们	小心	和	厨师	这	汁	直到	喜欢	糖浆	.

西梅煮熟后，小心地取出，将汁液熬煮至糖浆状。

[ɑːn] [ðə; ði] ['loʊər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtkeɪk] [pleɪs] [pruːnz] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] [pɔːd] ['oʊvər] ,

On	the	lower	layer	of	shortcake	place	prunes	with	syrup	poured	over	,
在	这	降低	层	的	草莓蛋糕	地方	西梅	和	糖浆	倾倒	超过	,

在酥饼底层铺上西梅干，淋上糖浆。

[ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] [juːz] [pruːnz] [wel] [dreɪnd] .

on	the	top	use	prunes	well	drained	.
在	这	顶部	使用	西梅	出色地	排水	.

顶部使用排水良好的西梅。

[ðen] [hiːp] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] ['slaɪtli] ['sweitənd] .

Then	heap	lightly	with	whipped	cream	slightly	sweetened	.
然后	堆	轻轻	和	鞭打	奶油	轻微地	加糖	.

然后轻轻堆上一层略带甜味的鲜奶油。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	26	]
[	页	-	]

[第26页]

[griːn] [tə'meɪtoʊ] [paɪ] .

Green	Tomato	Pie	.
绿色的	番茄	馅饼	.

青番茄派。

[hæv; həv] ['redi] [fɔːr] [ˌkjuːˌtiː'ɛs] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [griːn] [tə'meɪtoʊz] , [θriː] ['paʊndz] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

Have	ready	4	qts	of	chopped	green	tomatoes	,	3	lbs	of	brown	sugar	,
有	准备好	4	qts	的	切碎	绿色的	西红柿	,	3	磅	的	棕色的	糖	,

准备好4夸脱切碎的青番茄，3磅红糖，

½ [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['ɔːlspaɪs] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [kloʊvz] , [ˌtuː'tuː] ['lɛmənz] ,

½	a	nutmeg	,	1	tablespoon	of	allspice	,	1	teaspoon	of	cloves	,	2	lemons	,
½	一个	肉豆蔻	,	1	汤匙	的	多香果	,	1	茶匙	的	丁香	,	2	柠檬	,

½ 个肉豆蔻，1 汤匙多香果粉，1 茶匙丁香粉，2 个柠檬，

[wʌn] ['el biː] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [wʌn] ['el biː] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] .

1	lb	of	currants	,	1	lb	of	raisins	.
1	磅	的	醋栗	,	1	磅	的	葡萄干	.

1磅醋栗，1磅葡萄干。

[ðə; ði][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd]['lɛmənz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tʃɑːpt] [faɪn] , [bɔɪl][ðem; ðəm] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ]

The	tomatoes	and	lemons	should	be	chopped	fine	,	boil	them	together	with
这	西红柿	和	柠檬	应该	是	切碎	美好的	,	熬	他们	一起	和

[ðə; ði]['ʃʊgər] ,

the	sugar	,
这	糖	,

西红柿和柠檬要切碎，和糖一起煮。

[sɔːlt][ænd; ənd]['spaɪsɪz][ʌn'tɪl] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][hæf][ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['kwɑːntəti] .

salt	and	spices	until	reduced	to	half	of	the	original	quantity	.
盐	和	香料	直到	减少	到	一半	的	这	原来的	数量	.

加盐和香料，直到用量减少到原来的一半。

[noʊ]['wɔːtər][ɪz] ['niːdɪd] .

No	water	is	needed	.
不	水	是	需要	.

无需用水。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kʌrənts] [ænd; ənd]['reɪzɪnz][ænd; ənd][kən'tɪnjuː][tuː; tə] [kʊk] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː]

Then	add	the	currants	and	raisins	and	continue	to	cook	for	2	or	3
然后	添加	这	醋栗	和	葡萄干	和	继续	到	厨师	为了	2	或者	3

['aʊərz] ,

hours	,
小时	,

然后加入黑加仑干和葡萄干，继续煮2到3个小时。

[fɪl] [ˌtuː'tuː] [rɪtʃ] [krʌsts] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] ['hævɪŋ] ['eni] [left] [meɪ] [biː; bi][pʊt][ɪn] [glæs] [dʒɑːr][tuː; tə]

fill	2	rich	crusts	with	the	filling	having	any	left	may	be	put	in	glass	jar	to
充满	2	富有的	外壳	和	这	填充	拥有	任何	左边	可能	是	放	在	玻璃	罐	到

[juːz] [wen] ['niːdɪd] .

use	when	needed	.
使用	什么时候	需要	.

将馅料填入两个酥脆的饼皮中，剩余的馅料可以放入玻璃罐中，需要时再使用。

['tʃɔːklət] [paɪ] .

Chocolate	Pie	.
巧克力	馅饼	.

巧克力派。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] , [wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd][stɜːr]

1	cup	of	sweet	milk	,	1	cup	sugar	,	2	tablespoons	grated	chocolate	and	stir
1	杯子	的	甜的	牛奶	,	1	杯子	糖	,	2	汤匙	磨碎的	巧克力	和	搅拌

[ʌn'tɪl] [smuːð] ,

until	smooth	,
直到	光滑的	,

1杯甜牛奶，1杯糖，2汤匙磨碎的巧克力，搅拌至顺滑。

[joʊk] [frʌm; frəm] [egz] ,

yolks	from	eggs	,
蛋黄	从	鸡蛋	,

鸡蛋中的蛋黄

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]['kɔːrnstɑːrtʃ] [wet][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk][ænd; ənd] [stɜːrd] ['ɪntuː][mɪlk] [waɪl]

1	teaspoon	of	cornstarch	wet	with	a	little	milk	and	stirred	into	milk	while
1	茶匙	的	玉米淀粉	湿的	和	一个	小的	牛奶	和	搅拌	进入	牛奶	尽管

['bɔɪlɪŋ] .

boiling	.
沸腾	.

1茶匙玉米淀粉用少量牛奶润湿，然后搅拌到沸腾的牛奶中。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['dɪmplz] , [pʊt] ['ɪntuː] [krʌsts] [ænd; ənd] [beɪk] .

Cook	**until**	**it**	**dimples**	**,**	**put**	**into**	**crusts**	**and**	**bake**	**.**
厨师	直到	它	酒窝	,	放	进入	外壳	和	烤	.

煮至表面出现凹陷，放入饼皮中烘烤。

[frɔːst] [wɪð; wɪθ] [waɪts] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] [ænd; ənd] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] , ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] .

Frost	**with**	**whites**	**of**	**4**	**eggs**	**and**	**4**	**tablespoons**	**sugar**	**,**	**flavor**	**with**	**vanilla**	**.**
霜	和	白人	的	4	鸡蛋	和	4	汤匙	糖	,	味道	和	香草	.

用 4 个鸡蛋的蛋白和 4 汤匙糖制成糖霜，并用香草精调味。

['hɑːrləkwɪn] [paɪ] .

Harlequin	**Pie**	**.**
丑角	馅饼	.

丑角派。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['krænberiz] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['æplz] , [rʌn] [ɔːl] [θruː]

1	**cup**	**of**	**cranberries**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**raisins**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**apples**	**,**	**run**	**all**	**through**
1	杯子	的	蔓越莓	,	1	杯子	的	葡萄干	,	1	杯子	的	苹果	,	跑步	全部	通过

[miːt] ['tʃɑːpər] .

meat	**chopper**	**.**
肉	直升机	.

1 杯蔓越莓干、1 杯葡萄干、1 杯苹果干，全部放入绞肉机绞碎。

[mɪks] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [ɔːr] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz]

Mix	**thoroughly**	**,**	**add**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**little**	**salt**	**and**	**2**	**or**	**3**	**tablespoons**
混合	彻底	,	添加	1	杯子	的	糖	,	小的	盐	和	2	或者	3	汤匙

[ʌv; əv] ['wɔːtər] .

of	**water**	**.**
的	水	.

充分搅拌，加入 1 杯糖、少许盐和 2 或 3 汤匙水。

[beɪk] [ɪn] [rɪtʃ] [krʌst] .

Bake	**in**	**rich**	**crust**	**.**
烤	在	富有的	地壳	.

用酥脆的饼皮烘烤。

[keɪks]

CAKES
蛋糕

蛋糕

[hɪnts] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [keɪks] .

Hints	**for**	**making**	**cakes**	**.**
提示	为了	制作	蛋糕	.

制作蛋糕的小贴士。

[ðə; ði] ['flaʊər] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] ['veri] [draɪ] [ænd; ənd] [wel] ['sɪftɪd] .

The	**flour**	**should**	**always**	**be**	**very**	**dry**	**and**	**well**	**sifted**	**.**
这	面粉	应该	总是	是	非常	干燥	和	出色地	筛过的	.

面粉一定要非常干燥，并且过筛均匀。

[waɪt] ['ʃʊgər] [ɪz] ['pjʊrɜ˞] [ænd; ənd] [swiːtər] [fɔːr; fər] [keɪks] [ænd; ənd] ['peistriz] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [braʊn]

White	**sugar**	**is**	**purer**	**and**	**sweeter**	**for**	**cakes**	**and**	**pastries**	**than**	**the**	**brown**
白色的	糖	是	更纯净	和	更甜	为了	蛋糕	和	糕点	比	这	棕色的

['ʃʊgər] .

sugar	**.**
糖	.

比起红糖，白砂糖更纯净、更甜，更适合制作蛋糕和糕点。

[ɪf] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪz] ['veri] [hɑ:rd] ['sɔ:fn] [bʌt; bət][du:][nɑ:t] [melt] [ˌaɪ 'ti:] [wen] ['soʊdə][ɪz] [ju:st] [dɪ'zɑ:lv]

If	the	butter	is	very	hard	soften	but	do	not	melt	it	when	soda	is	used	dissolve
如果	这	黄油	是	非常	难的	软化	但	做	不是	熔化	它	什么时候	苏打	是	用过的	溶解

[ˌaɪ 'ti:] [bɪ'fɔ:r] ['ædɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði] [graʊnd] ['mɪkstʃər] .

it	before	adding	to	the	ground	mixture	.
它	前	添加	到	这	地面	混合物	.

如果黄油很硬，用小苏打时，先将其软化但不要融化，然后再加入到研磨混合物中。

[fru:t] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['θɜ:rəli] [draɪ] [ɪf] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'gri:diənts] [dæmp] ,

Fruit	should	be	thoroughly	dry	if	added	to	the	other	ingredients	damp	,
水果	应该	是	彻底	干燥	如果	额外	到	这	其他	原料	潮湿	,

如果其他食材潮湿，水果必须完全干燥。

[keɪks] [wɪl] [bi:; bi]['laɪəb(ə)l][tu:; tə][bi:; bi] ['hevi] .

cakes	will	be	liable	to	be	heavy	.
蛋糕	将要	是	容易	到	是	重的	.

蛋糕可能会很重。

[dʌst] [jʊr; jər] [fru:t] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði]['flaʊər][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [keɪk]

Dust	your	fruit	with	a	little	of	the	flour	to	be	used	for	the	cake
灰尘	你的	水果	和	一个	小的	的	这	面粉	到	是	用过的	为了	这	蛋糕

[ænd; ənd][stɜ:r]['ɪntu:][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'gri:diənts] [dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði][rest][ʌv; əv][ðə; ði]['flaʊər]

and	stir	into	the	other	ingredients	just	before	putting	in	the	rest	of	the	flour
和	搅拌	进入	这	其他	原料	只是	前	推杆	在	这	休息	的	这	面粉

.

:

.

将水果裹上少许蛋糕用面粉，然后在加入剩余面粉之前，将其拌入其他配料中。

[ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [wel] ['bi:tn] [bɪ'fɔ:r] ['mɪksɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['flaʊər] [ɪk'sept] [ɪn][ə; eɪ] [fju:]

The	ingredients	should	be	well	beaten	before	mixing	in	the	flour	except	in	a	few
这	原料	应该	是	出色地	被打败	前	混合	在	这	面粉	除了	在	一个	很少

[pleɪn] [keɪks] [ðæt] [ɑ:r; ər] ['bi:tn] [ɔ:l] [tə'geðər] .

plain	cakes	that	are	beaten	all	together	.
清楚的	蛋糕	那	是	被打败	全部	一起	.

除了少数几种简单的蛋糕需要将所有材料一起搅拌外，其他材料都应该在加入面粉之前充分搅拌均匀。

[ɔ:l] [keɪks] [beɪk] ['naɪsər] [ɪf] [ðə; ði][pæn] [ju:st] [ɪz] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] ['peɪpər] .

All	cakes	bake	nicer	if	the	pan	used	is	lined	with	buttered	paper	.
全部	蛋糕	烤	更漂亮	如果	这	平底锅	用过的	是	衬里	和	涂黄油的	纸	.

如果烤盘里铺上涂了黄油的烘焙纸，所有蛋糕烤出来都会更好看。

[gʊd] [spʌndʒ] [keɪk] .

Good	Sponge	Cake	.
好的	海绵	蛋糕	.

好吃的海绵蛋糕。

[bi:t] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][θri:] [egz] ,

Beat	the	whites	of	3	eggs	,
打	这	白人	的	3	鸡蛋	,

将3个鸡蛋的蛋白打发，

[draɪ][ænd; ənd][ðə; ði] [joʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] ['ɪntu:][ðə; ði] [joʊk] ['grædʒuəli] [bi:t] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ðen]

dry	and	the	yolks	until	thick	into	the	yolks	gradually	beat	1	cup	of	sugar	then
干燥	和	这	蛋黄	直到	厚的	进入	这	蛋黄	逐步地	打	1	杯子	的	糖	然后

[wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər] ,

1	tablespoon	of	lemon	juice	and	2	tablespoons	of	cold	water	,
1	汤匙	的	柠檬	汁	和	2	汤匙	的	寒冷的	水	,

将干粉和蛋黄搅打至浓稠，然后逐渐加入1杯糖、1汤匙柠檬汁和2汤匙冷水，继续搅打至蛋黄变稠。

[foʊld][ɪn][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [waɪts] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər][ænd; ənd][ðə; ði][rest]

fold	**in**	**part**	**of**	**the**	**whites**	**then**	**add**	**1**	**cup**	**of**	**sifted**	**flour**	**and**	**the**	**rest**
折叠	在	部分	的	这	白人	然后	添加	1	杯子	的	筛过的	面粉	和	这	休息

[ʌv; əv][ðə; ði] [waɪts] .

of	**the**	**whites**	**.**
的	这	白人	.

先拌入一部分蛋白，然后加入 1 杯过筛的面粉和剩余的蛋白。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [tuːb] [pæn][frʌm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**tube**	**pan**	**from**	**30**	**to**	**40**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	管子	平底锅	从	-	到	-	分钟	.

用中空模具烘烤 30 至 40 分钟。

[dʒæm] [keɪk] .

Jam	**Cake**	**.**
果酱	蛋糕	.

果酱蛋糕。

1½ [kʌps] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv][dʒæm] ,

1½	**cups**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**jam**	**,**
1½	杯子	糖	,	½	杯子	的	黄油	,	2	鸡蛋	,	1	杯子	的	果酱	,

1½ 杯糖，½ 杯黄油，2 个鸡蛋，1 杯果酱，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['saʊər][mɪlk] , ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv]['soʊdə] , 1½ [kʌps][ʌv; əv]['flaʊər] .

3	**tablespoons**	**sour**	**milk**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**soda**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**flour**	**.**
3	汤匙	酸的	牛奶	,	½	茶匙	的	苏打	,	1½	杯子	的	面粉	.

3 汤匙酸奶，½ 茶匙小苏打，1½ 杯面粉。

['fɪlɪŋ] .

Filling	**.**
填充	.

填充。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp]['wɔːtər] , ½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] [eg] ,

1	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**water**	**,**	**½**	**cup**	**chopped**	**raisins**	**white**	**of**	**1**	**egg**	**,**
1	杯子	的	糖	,	½	杯子	水	,	½	杯子	切碎	葡萄干	白色的	的	1	蛋	,

1 杯糖，1/2 杯水，1/2 杯切碎的葡萄干，1 个鸡蛋的蛋白，

[bɔɪl] [ɔːl][bʌt; bət] [eg] [ʌn'tɪl]['wæksi][ˌeɪ diː 'diː] ['biːtn] [waɪt] .

boil	**all**	**but**	**egg**	**until**	**waxy**	**add**	**beaten**	**white**	**.**
熬	全部	但	蛋	直到	蜡状的	添加	被打败	白色的	.

除了鸡蛋以外的所有食材煮至半熟，加入打散的蛋白。

['hɪkəri] [nʌt] [keɪk] .

Hickory	**Nut**	**Cake**	**.**
山核桃	坚果	蛋糕	.

山核桃蛋糕。

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , ['bʌtər] [saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] , [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , ⅔ [kʌp][ʌv; əv] [swiːt]

1	**cup**	**sugar**	**,**	**butter**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**,**	**whites**	**of**	**2**	**eggs**	**,**	**⅔**	**cup**	**of**	**sweet**
1	杯子	糖	,	黄油	尺寸	的	一个	蛋	,	白人	的	2	鸡蛋	,	⅔	杯子	的	甜的

[mɪlk] ,

milk	**,**
牛奶	,

1 杯糖，鸡蛋大小的黄油，2 个鸡蛋的蛋白，⅔ 杯甜牛奶，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

2	**cups**	**of**	**flour**	**,**	**2**	**teaspoons**	**baking**	**powder**	**.**
2	杯子	的	面粉	,	2	茶匙	烘烤	粉末	.

2 杯面粉，2 茶匙泡打粉。

['fɪlɪŋ] .
Filling .
填充 .

填充。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] [nʌts] , ⅔ [kʌps] [ʌv; əv] ['saʊər] [kri:m] , [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['soʊdə] ,
1 **cup** **of** **chopped** **nuts** **,** **⅔** **cups** **of** **sour** **cream** **,** **pinch** **of** **soda** **,**
1 杯子 的 切碎 坚果 , ⅔ 杯子 的 酸的 奶油 , 捏 的 苏打 ,

1 杯切碎的坚果，⅔ 杯酸奶油，少许苏打水，

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] ['θɪkən] , [let] [ku:l] [bɪ'fɔ:r] ['pʊtɪŋ] [ɪn] [ðə; ði]
1 **cup** **of** **sugar** **boil** **until** **it** **begins** **to** **thicken** **,** **let** **cool** **before** **putting** **in** **the**
1 杯子 的 糖 熬 直到 它 开始 到 加厚 , 让 凉爽的 前 推杆 在 这
[keɪk] .
cake .
蛋糕 .

将1杯糖煮至开始变稠，冷却后再放入蛋糕中。

[roʊl] ['dʒeli] [keɪk] .
Roll **Jelly** **Cake** .
卷 果冻 蛋糕 .

卷果冻蛋糕。

[θri:] [egz] , [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] [kʌp] ['flaʊər] , [wʌn] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz]
3 **eggs** **,** **1** **cup** **sugar** **,** **1** **cup** **flour** **,** **1** **teaspoon** **baking** **powder** **,** **2** **tablespoons**
3 鸡蛋 , 1 杯子 糖 , 1 杯子 面粉 , 1 茶匙 烘烤 粉末 , 2 汤匙
[swi:t] [mɪlk] ,
sweet **milk** **,**
甜的 牛奶 ,

3个鸡蛋，1杯糖，1杯面粉，1茶匙泡打粉，2汤匙甜牛奶，

[sɔ:lt] , [sɪft] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] [læst] [ˌeɪ di: 'di:] ['bi:tn] [waɪts] [ænd; ənd] ['fleɪvər] .
salt **,** **sift** **baking** **powder** **with** **flour** **last** **add** **beaten** **whites** **and** **flavor** **.**
盐 , 筛 烘烤 粉末 和 面粉 最后的 添加 被打败 白人 和 味道 .

将盐、泡打粉和面粉一起过筛，最后加入打发的蛋白和调味料。

[beɪk] [ɪn] ['drɪpɪŋ] [pæn] , [tɜ:rn] [aʊt] [ɑ:n] [ə; eɪ] ['taʊəl] , [spred] [wɪð; wɪθ] ['dʒeli] [ænd; ənd] [roʊl] [waɪl]
Bake **in** **dripping** **pan** **,** **turn** **out** **on** **a** **towel** **,** **spread** **with** **jelly** **and** **roll** **while**
烤 在 滴落 平底锅 , 转动 出去 在 一个 毛巾 , 传播 和 果冻 和 卷 尽管
[wɔ:rm] .
warm .
温暖的 .

在滴油的烤盘中烘烤，取出放在毛巾上，涂上果酱，趁热卷起来。

[sɔ:ft] [mə'læsɪz] [keɪk] .
Soft **Molasses** **Cake** .
柔软的 糖蜜 蛋糕 .

软糖蜜蛋糕。

½ [kʌp] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] , ½ [kʌp] [lɑ:rd] , ½ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] ,
½ **cup** **sugar** **,** **½** **cup** **of** **molasses** **,** **½** **cup** **lard** **,** **½** **cup** **sour** **milk** **,**
½ 杯子 糖 , ½ 杯子 的 糖蜜 , ½ 杯子 猪油 , ½ 杯子 酸的 牛奶 ,

½ 杯糖，½ 杯糖蜜，½ 杯猪油，½ 杯酸奶，

[ˌtu:'tu:] [egz] ['bi:tn] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] ['dʒɪndʒər] , [wʌn] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] ['soʊdə] ,
2 **eggs** **beaten** **with** **sugar** **,** **1** **teaspoon** **of** **ginger** **,** **1** **teaspoon** **of** **soda** **,**
2 鸡蛋 被打败 和 糖 , 1 茶匙 的 姜 , 1 茶匙 的 苏打 ,
2½ [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] .
2½ **cups** **of** **flour** **.**
2½ 杯子 的 面粉 .

2 个鸡蛋加糖打散，1 茶匙姜粉，1 茶匙小苏打，2½ 杯面粉。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 27]
[页 -]

[第27页]

['dʒɪndʒər] [bred] .
Ginger Bread .
姜 面包 .

姜饼。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [gʊd] [en] . [oʊ] . [mə'læsɪz] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər] ,
4 tablespoons shortening , 1 cup of good N . O . molasses , 1 teaspoon ginger ,
4 汤匙 缩短 , 1 杯子 的 好的 N . 哦 . 糖蜜 , 1 茶匙 姜 ,

4汤匙起酥油，1杯优质无糖蜜，1茶匙姜末，

['tiːspuːn] ['soʊdə] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
teaspoon soda , 4 tablespoons of boiling water , just a little salt ,
茶匙 苏打 , 4 汤匙 的 沸腾 水 , 只是 一个 小的 盐 ,

一茶匙小苏打，4汤匙沸水，少许盐，

[pʊt] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] [ɑːn] [wʌn] ['tiːspuːn] ['æləm] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] [ɑːn] ['soʊdə] ,
put 2 tablespoons of hot water on 1 teaspoon alum and 2 on soda ,
放 2 汤匙 的 热的 水 在 1 茶匙 明矾 和 2 在 苏打 ,

将2汤匙热水倒入1茶匙明矾中，再将2汤匙热水倒入小苏打中。

[mɪks] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['kʊkiz] , [dɪ'vaɪd] [ɪn] [fɔːr] [pɑːrts] ,
mix the same as for cookies , divide in four parts ,
混合 这 相同的 作为 为了 曲奇饼 , 划分 在 四 部分 ,

按照做饼干的方法混合，分成四份，

[roʊl] [aʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [jʊr; jər] [tɪn] [ænd; ənd] [mɑːrk] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] .
roll out the size of your tin and mark the top with a knife .
卷 出去 这 尺寸 的 你的 锡 和 标记 这 顶部 和 一个 刀 .

将面团擀成与模具大小相同的大小，并在顶部用刀划线。

['dɛvəlz] [fuːd] [noʊ] . [wʌn] .
Devils Food No . 1 .
魔鬼 食物 不 . 1 .

魔鬼的食物1号。

[greɪt] ½ [kjuːb] [ʌv; əv] ['beɪkərz] ['tʃɔːklət] , [joʊk] [ʌv; əv] [wʌn] [eg] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Grate ½ cube of Bakers Chocolate , yolk of 1 egg , 1 cup of sugar ,
格特 ½ 立方体 的 面包师 巧克力 , 蛋黄 的 1 蛋 , 1 杯子 的 糖 ,

将半块烘焙巧克力、一个蛋黄和一杯糖磨碎。

½ [kʌp] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] , [mɪks] [tə'geðər] [pʊt] [ɑːn] [ðə; ði] [stoʊv] [ænd; ənd] [hiːt] ,
½ cup of sweet milk , mix together put on the stove and heat ,
½ 杯子 的 甜的 牛奶 , 混合 一起 放 在 这 火炉 和 热 ,

将半杯甜牛奶混合，放在炉子上加热。

[kuːl] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .
cool before adding other ingredients .
凉爽的 前 添加 其他 原料 .

冷却后再加入其他配料。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˌtuː'tuː] [egz] ([stɜːr] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm]) ,
1 cup of sugar , ½ cup of butter , 2 eggs (stir to a cream) ,
1 杯子 的 糖 , ½ 杯子 的 黄油 , 2 鸡蛋 (搅拌 到 一个 奶油) ,

1 杯糖，1/2 杯黄油，2 个鸡蛋（搅拌成奶油状），

½ [kʌp] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,
½ cup of sweet milk , 2 cups of flour , 2 teaspoons of baking powder ,
½ 杯子 的 甜的 牛奶 , 2 杯子 的 面粉 , 2 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

1/2 杯甜牛奶，2 杯面粉，2 茶匙泡打粉，

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] .
2 **teaspoons** **of** **vanilla** **.**
2 茶匙 的 香草 .

2茶匙香草精。

[stɜːr][ɪn][ðə; ði] ['tʃɔːklət] , [beɪk] [ɪn] ['leər] [ænd; ənd][pʊt] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ]['aɪsɪŋ][ɔːr] [meɪk] [ə; eɪ][loʊf] [keɪk] .
Stir **in** **the** **chocolate** **,** **bake** **in** **layers** **and** **put** **together** **with** **icing** **or** **make** **a** **loaf** **cake** **.**
搅拌 在 这 巧克力 , 烤 在 层 和 放 一起 和 糖霜 或者 制作 一个 面包 蛋糕 .

拌入巧克力，分层烘烤，然后用糖霜粘合在一起，或者做成一个条状蛋糕。

['dɛvəlz] [fuːd] [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Devils **Food** **No** **.** **2** **.**
魔鬼 食物 不 . 2 .

魔鬼的食物2号。

[greɪt] ½ [keɪk] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] , [joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Grate **½** **cake** **of** **chocolate** **,** **yolk** **of** **1** **egg** **,** **1** **cup** **of** **sugar** **,**
格特 ½ 蛋糕 的 巧克力 , 蛋黄 的 1 蛋 , 1 杯子 的 糖 ,

将半块巧克力、一个蛋黄、一杯糖磨碎。

½ [kʌp][ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] , [mɪks] [təˈgeðər] [pʊt][ɑːn][ðə; ði][stoʊv][ænd; ənd] [hiːt] [ɔːl] [təˈgeðər] .
½ **cup** **of** **sweet** **milk** **,** **mix** **together** **put** **on** **the** **stove** **and** **heat** **all** **together** **.**
½ 杯子 的 甜的 牛奶 , 混合 一起 放 在 这 火炉 和 热 全部 一起 .

将1/2杯甜牛奶混合，放在炉子上一起加热。

[kuːl] [bɪˈfɔːr] ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɪnˈgriːdiənts] .
Cool **before** **adding** **the** **other** **ingredients** **.**
凉爽的 前 添加 这 其他 原料 .

冷却后再加入其他配料。

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp] ['bʌtər] , [ˌtuːˈtuː] [egz] ([stɜːr][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm]) ½ [kʌp][ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] ,
1 **cup** **sugar** **,** **½** **cup** **butter** **,** **2** **eggs** **(** **stir** **to** **a** **cream** **)** **½** **cup** **of** **sweet** **milk** **,**
1 杯子 糖 , ½ 杯子 黄油 , 2 鸡蛋 (搅拌 到 一个 奶油) ½ 杯子 的 甜的 牛奶 ,

1 杯糖，1/2 杯黄油，2 个鸡蛋（搅拌成奶油状），1/2 杯甜牛奶，

[ˌtuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv]['flaʊər] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] .
2 **cups** **of** **flour** **,** **2** **teaspoons** **baking** **powder** **,** **2** **teaspoons** **of** **vanilla** **.**
2 杯子 的 面粉 , 2 茶匙 烘烤 粉末 , 2 茶匙 的 香草 .

杯面粉，2 茶匙泡打粉，2 茶匙香草精。

[stɜːr][ɪn][ðə; ði] ['tʃɔːklət] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][loʊf] [keɪk] [ɔːr] ['leər] [ænd; ənd][pʊt] [təˈgeðər] [wɪð; wɪθ]['aɪsɪŋ] .
Stir **in** **the** **chocolate** **bake** **in** **a** **loaf** **cake** **or** **layers** **and** **put** **together** **with** **icing** **.**
搅拌 在 这 巧克力 烤 在 一个 面包 蛋糕 或者 层 和 放 一起 和 糖霜 .

将巧克力拌入面包屑中烘烤，或者分层烘烤，然后用糖霜粘合在一起。

[spaɪs] [keɪk] .
Spice **Cake** **.**
香料 蛋糕 .

香料蛋糕。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp][ʌv; əv] [məˈlæsɪz] , ½ [kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] , ½ [kʌp]['saʊər][mɪlk] ,
1 **cup** **of** **sugar** **,** **½** **cup** **of** **molasses** **,** **½** **cup** **of** **butter** **,** **½** **cup** **sour** **milk** **,**
1 杯子 的 糖 , ½ 杯子 的 糖蜜 , ½ 杯子 的 黄油 , ½ 杯子 酸的 牛奶 ,

1 杯糖，1/2 杯糖蜜，1/2 杯黄油，1/2 杯酸奶，

½ [kʌp][koʊld] ['kɔːfi] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , [wʌn]
½ **cup** **cold** **coffee** **,** **2** **eggs** **,** **1** **teaspoon** **soda** **,** **1** **teaspoon** **cinnamon** **,** **1**
½ 杯子 寒冷的 咖啡 , 2 鸡蛋 , 1 茶匙 苏打 , 1 茶匙 肉桂 , 1
['tiːspuːn] [kloʊvz] ,
teaspoon **cloves** **,**
茶匙 丁香 ,

半杯冷咖啡，2个鸡蛋，1茶匙苏打水，1茶匙肉桂粉，1茶匙丁香粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['tʃɔːklət] , [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
1 **tablespoon** **grated** **chocolate** **,** **2** **cups** **of** **flour** **,**
1 汤匙 磨碎的 巧克力 , 2 杯子 的 面粉 ,

1汤匙磨碎的巧克力，2杯面粉，

[beɪk] [ɪn] [tuː] ['leər] ['meɪkɪŋ] ['fɪlɪŋ] [ʌv; əv][wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz][ænd; ənd] [bɔɪld] ['frɔːstɪŋ] .
bake **in** **two** **layers** **making** **filling** **of** **1** **cup** **chopped** **raisins** **and** **boiled** **frosting** **.**
烤 在 二 层 制作 填充 的 1 杯子 切碎 葡萄干 和 煮沸 糖霜 .

分两层烘烤，馅料为 1 杯切碎的葡萄干和煮熟的糖霜。

['oʊtmiːl] ['kʊkiz] .
Oatmeal **Cookies** **.**
麦片 曲奇饼 .

燕麦饼干。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] , 1½ [kʌps][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː] [egz] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [swiːt] [mɪlk] ,
1 **cup** **of** **butter** **,** **1½** **cups** **of** **sugar** **,** **2** **eggs** **,** **4** **tablespoons** **sweet** **milk** **,**
1 杯子 的 黄油 , 1½ 杯子 的 糖 , 2 鸡蛋 , 4 汤匙 甜的 牛奶 ,

1 杯黄油，1½ 杯糖，2 个鸡蛋，4 汤匙甜牛奶，

[ˌtuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv] ['oʊtmiːl] ([ˌʌnˈkʊkt]) , [ˌtuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv]['flaʊər] , ½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **cups** **of** **oatmeal** **(** **uncooked** **)** **,** **2** **cups** **of** **flour** **,** **½** **teaspoon** **baking** **powder**
2 杯子 的 麦片 (生) , 2 杯子 的 面粉 , ½ 茶匙 烘烤 粉末
,
,
,

2 杯燕麦片（未煮熟），2 杯面粉，1/2 茶匙泡打粉，

[wʌn][kʌp][ʌv; əv]['reɪzɪnz] (['siːdɪd]) [kʌt][ænd; ənd] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,
1 **cup** **of** **raisins** **(** **seeded** **)** **cut** **and** **flavored** **with** **1** **teaspoon** **of** **cinnamon** **,**
1 杯子 的 葡萄干 (播种) 切 和 调味 和 1 茶匙 的 肉桂 ,
[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] .
a **little** **nutmeg** **.**
一个 小的 肉豆蔻 .

1 杯去籽葡萄干，切碎，加入 1 茶匙肉桂粉和少许肉豆蔻粉调味。

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [wel] ['biːtn] [ðen] [ðə; ði][mɪlk]
Cream **the** **butter** **and** **sugar** **together** **add** **the** **eggs** **well** **beaten** **then** **the** **milk**
奶油 这 黄油 和 糖 一起 添加 这 鸡蛋 出色地 被打败 然后 这 牛奶
[ænd; ənd] ['oʊtmiːl] .
and **oatmeal** **.**
和 麦片 .

将黄油和糖搅打均匀，加入打散的鸡蛋，然后加入牛奶和燕麦片。

[sɪft][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɪn][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['reɪzɪnz] ['nʌtmeg] [læst] .
Sift **the** **baking** **powder** **in** **the** **flour** **and** **add** **the** **raisins** **nutmeg** **last** **.**
筛 这 烘烤 粉末 在 这 面粉 和 添加 这 葡萄干 肉豆蔻 最后的 .

将泡打粉筛入面粉中，最后加入葡萄干和肉豆蔻。

[ðə; ði] ['bætər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['veri] [θɪk] [ænd; ənd] [ɪz] [drɑːpt] [ɑːn] [wel] [griːst] [tɪnz] [ɪn] [smɔːl] ['sɜːrkl]

The	batter	should	be	very	thick	and	is	dropped	on	well	greased	tins	in	small	circles
这	连击	应该	是	非常	厚的	和	是	掉落	在	出色地	涂油	罐头	在	小的	界

[ænd; ənd] [beɪkt] [fɔːr; fər] - [ɔːr] - ['mɪnɪts] .

and	baked	for	15	or	20	minutes	.
和	烘焙	为了	-	或者	-	分钟	.

面糊应该非常浓稠，用勺子舀到涂好油脂的烤盘上，做成小圆圈，烘烤 15 到 20 分钟。

[pleɪn] ['kʊkiz] .

Plain	Cookies	.
清楚的	曲奇饼	.

原味饼干。

½ [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm]

½	cup	of	butter	,	1	cup	of	sugar	,	2	eggs	,	1	tablespoon	of	milk	or	cream
½	杯子	的	黄油	,	1	杯子	的	糖	,	2	鸡蛋	,	1	汤匙	的	牛奶	或者	奶油

,

,

,

1/2 杯黄油，1 杯糖，2 个鸡蛋，1 汤匙牛奶或奶油，

2½ [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] , 1½ ['tiːspuːn] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] , ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['nʌtmeg]

2½	cups	of	flour	,	1½	teaspoon	lemon	extract	,	½	teaspoon	of	grated	nutmeg
2½	杯子	的	面粉	,	1½	茶匙	柠檬	提炼	,	½	茶匙	的	磨碎的	肉豆蔻

.

.

.

2½ 杯面粉，1½ 茶匙柠檬提取物，½ 茶匙磨碎的肉豆蔻。

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] ,

Cream	the	butter	and	sugar	together	,	add	the	eggs	,
奶油	这	黄油	和	糖	一起	,	添加	这	鸡蛋	,

将黄油和糖搅打均匀，加入鸡蛋，

[mɪlk] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] ['sɪftɪd] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɪn] [læst] .

milk	and	flavoring	sifted	flour	and	baking	powder	in	last	.
牛奶	和	调味	筛过的	面粉	和	烘烤	粉末	在	最后的	.

最后加入牛奶、调味料、过筛面粉和泡打粉。

[smɔːl] ['bɪts] [ʌv; əv] ['sɪtrən] [lʊk] [wel] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðiːz] ['kʊkiz] .

Small	bits	of	citron	look	well	on	top	of	these	cookies	.
小的	比特	的	香橼	看	出色地	在	顶部	的	这些	曲奇饼	.

这些饼干上放些小块香橼看起来很不错。

['kænədə] [wɔːr] [keɪks] .

Canada	War	Cakes	.
加拿大	战争	蛋糕	.

加拿大战争蛋糕。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] , [wʌn] ['tiːspuːn]

2	cups	brown	sugar	,	1	teaspoon	salt	,	2	cups	of	hot	water	,	1	teaspoon
2	杯子	棕色的	糖	,	1	茶匙	盐	,	2	杯子	的	热的	水	,	1	茶匙

['sɪnəmən] ,

cinnamon	,
肉桂	,

2杯红糖，1茶匙盐，2杯热水，1茶匙肉桂粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [lɑːrd] , [wʌn] ['tiːspuːn] [kloʊvz] , [wʌn] [bɑːks] [ʌv; əv] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] .

2	tablespoons	lard	,	1	teaspoon	cloves	,	1	box	of	seedless	raisins	.
2	汤匙	猪油	,	1	茶匙	丁香	,	1	盒子	的	无籽	葡萄干	.

2汤匙猪油，1茶匙丁香，1盒无籽葡萄干。

[bɔɪl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [faɪv] ['mɪnɪts] [let] ['mɪkstʃər] [get] [koʊld] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]

Boil	**these**	**ingredients**	**5**	**minutes**	**let**	**mixture**	**get**	**cold**	**add**	**1**	**teaspoon**	**soda**
熬	这些	原料	5	分钟	让	混合物	得到	寒冷的	添加	1	茶匙	苏打

[dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] .

dissolved	**in**	**1**	**teaspoon**	**of**	**hot**	**water**	**.**
溶解	在	1	茶匙	的	热的	水	.

将这些材料煮沸 5 分钟，待混合物冷却后，加入 1 茶匙溶于 1 茶匙热水中的小苏打。

[stɜːr] [ɪn] [θriː] [kʌps] [ʌv; əv] ['flaʊər] .

Stir	**in**	**3**	**cups**	**of**	**flour**	**.**
搅拌	在	3	杯子	的	面粉	.

拌入3杯面粉。

[ðɪs] [meɪks] [ˌtuː'tuː] [loʊvz] .

This	**makes**	**2**	**loaves**	**.**
这	制作	2	面包	.

这样可以做两个面包。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**45**	**minutes**	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	-	分钟	在	缓和	烤箱	.

用中等温度的烤箱烘烤45分钟。

['braʊniz] .

Brownies	**.**
布朗尼蛋糕	.

布朗尼蛋糕。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑːpt]

1	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**flour**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**chopped**
1	杯子	的	糖	,	½	杯子	的	黄油	,	½	杯子	的	面粉	,	1	杯子	的	切碎

['wɔːlnʌts] ,

walnuts	**,**
核桃	,

1 杯糖，1/2 杯黄油，1/2 杯面粉，1 杯切碎的核桃，

[ˌtuː'tuː] [egz] , [ˌtuː'tuː] [skwer] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] .

2	**eggs**	**,**	**2**	**squares**	**of**	**chocolate**	**.**
2	鸡蛋	,	2	正方形	的	巧克力	.

2个鸡蛋，2块巧克力。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] .

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**together**	**.**
奶油	黄油	和	糖	一起	.

黄油和糖一起搅打均匀。

[biːt] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [stɪf] [biːt] [joʊk] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['bʌtər] [ænd; ənd]

Beat	**whites**	**of**	**eggs**	**stiff**	**beat**	**yolk**	**thoroughly**	**and**	**add**	**to**	**butter**	**and**
打	白人	的	鸡蛋	僵硬的	打	蛋黄	彻底	和	添加	到	黄油	和

['ʃʊgər] .

sugar	**.**
糖	.

将蛋白打发至硬性发泡，蛋黄充分搅打均匀，然后加入黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['flaʊər] ['tʃɔːklət] [meltid] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] .

Add	**the**	**flour**	**chocolate**	**melted**	**and**	**the**	**walnuts**	**.**
添加	这	面粉	巧克力	融化	和	这	核桃	.

加入融化的巧克力粉和核桃。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] [ænd; ənd] [tɜːrn] [ɪn] ['bʌtərd] [keɪk] [tɪnz] .

Stir	**until**	**well**	**mixed**	**and**	**turn**	**in**	**buttered**	**cake**	**tins**	**.**
搅拌	直到	出色地	混合	和	转动	在	涂黄油的	蛋糕	罐头	.

搅拌均匀后倒入涂了黄油的蛋糕模具中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake **20** **minutes** **in** **a** **moderate** **oven** **.**
烤 - 分钟 在 一个 缓和 烤箱 .

在中等温度的烤箱中烘烤20分钟。

['tʃɔːklət] [drɑːp] [keɪks] .
Chocolate **Drop** **Cakes** **.**
巧克力 降低 蛋糕 .

巧克力碎蛋糕。

½ [kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [mə'læsɪz] , ½ [kʌp][ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ⅔ [kʌps][ʌv; əv][hɑːt] ['wɔːtər] ,
½ **cup** **of** **sugar** **,** **1** **cup** **of** **molasses** **,** **½** **cup** **of** **shortening** **,** **⅔** **cups** **of** **hot** **water** **,**
½ 杯子 的 糖 , 1 杯子 的 糖蜜 , ½ 杯子 的 缩短 , ⅔ 杯子 的 热的 水 ,

1/2 杯糖，1 杯糖蜜，1/2 杯起酥油，2/3 杯热水，

[wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]['soʊdə] , [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['koʊkoʊ] , ['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] ,
1 **level** **teaspoon** **of** **soda** **,** **1** **heaping** **tablespoon** **of** **cocoa** **,** **flavor** **with** **vanilla** **,**
1 等级 茶匙 的 苏打 , 1 堆积 汤匙 的 可可 , 味道 和 香草 ,

1 平茶匙小苏打，1 满汤匙可可粉，加香草精调味，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
2 **cups** **of** **sifted** **flour** **,** **1** **teaspoon** **salt** **.**
2 杯子 的 筛过的 面粉 , 1 茶匙 盐 .

2 杯过筛面粉，1 茶匙盐。

[biːt] [wel] ['sprɪŋk(ə)l] ['ʃʊgər] [ɑːn][tɑːp] .
Beat **well** **sprinkle** **sugar** **on** **top** **.**
打 出色地 撒 糖 在 顶部 .

充分搅拌，最后撒上糖。

[kæn; kən][biː; bi] [drɑːpt] [frʌm; frəm] [spuːn] [ɪn] [griːst] [pæn][ə; eɪ] [fjuː] [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt][ɔːr][ɪn] [smɔːl] [tɪnz] ,
Can **be** **dropped** **from** **spoon** **in** **greased** **pan** **a** **few** **inches** **apart** **or** **in** **small** **tins** **,**
能 是 掉落 从 勺子 在 涂油 平底锅 一个 很少 英寸 除 或者 在 小的 罐头 ,

可以用勺子将面糊以几英寸的间隔滴入抹了油的平底锅中，或者滴入小罐中。

(['veri] [naɪs]) .
(**very** **nice** **)** **.**
(非常 好的) .

(很不错)。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **28** **]**
[页 -]

[第28页]

[kriːm] [pʌfs] .
Cream **Puffs** **.**
奶油 泡芙 .

奶油泡芙。

[melt] ½ [kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][wʌn][kʌp][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] [biːt] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv]
Melt ½ cup of butter in 1 cup hot water and while boiling beat in 1 cup of
熔化 ½ 杯子 的 黄油 在 1 杯子 热的 水 和 尽管 沸腾 打 在 1 杯子 的
['flaʊər] ,
flour ,
面粉 ,

将1/2杯黄油放入1杯热水中融化，煮沸后加入1杯面粉搅拌均匀。

[wen] [koʊld] , [stɜːr][ɪn][θriː] [egz] [wɪ'ðaʊt] [fɜːrst] ['biːtɪŋ] .
when cold , stir in 3 eggs without first beating .
什么时候 寒冷的 , 搅拌 在 3 鸡蛋 没有 第一的 殴打 .

冷却后，直接拌入3个鸡蛋，无需先打散。

[drɑːp][ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪn][tɪnz][ɪn][smɔːl] ['spuːnzˌfʊl] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [wen] [dʌn]
Drop the mixture in tins in small spoonsful and bake in moderate oven when done
降低 这 混合物 在 罐头 在 小的 一勺 和 烤 在 缓和 烤箱 什么时候 完毕
[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['hɑːloʊ] [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [fɪld] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['kʌstərd] .
they are hollow and should be filled with the following custard .
他们 是 空洞的 和 应该 是 已填 和 这 下列的 蛋奶冻 .

将混合物用小勺舀入模具中，放入中等温度的烤箱烘烤，烤熟后模具是空心的，应该填入以下蛋奶糊。

['kʌstərd] : — 1½ [kʌps][ʌv; əv][mɪlk] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [fɔːr]['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ˌtuː'tuː]
CUSTARD : — 1½ cups of milk , 2 eggs , 4 tablespoons of flour , 2
蛋奶冻 : — 1½ 杯子 的 牛奶 , 2 鸡蛋 , 4 汤匙 的 面粉 , 2
['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] ,
tablespoons sugar ,
汤匙 糖 ,

蛋奶沙司：—1½杯牛奶，2个鸡蛋，4汤匙面粉，2汤匙糖，

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [kuːl] [ænd; ənd]['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [wət'evər] [juː; jʊ] [wɪʃ]
cook in double boiler , stirring constantly , cool and flavor with whatever you wish
厨师 在 双倍的 锅炉 , 搅拌 不断地 , 凉爽的 和 味道 和 任何 你 希望
[ðen] [fɪl] [ðə; ði] [pʌfs] .
then fill the puffs .
然后 充满 这 泡芙 .

隔水加热烹煮，不断搅拌，冷却后根据个人喜好调味，然后填充泡芙。

[ˌmɑːrgə'riːt] .
Marguerites .
雏菊 .

玛格丽特们。

[bɔɪld] ['frɔːstɪŋ] [wɪð; wɪθ] [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ⅓ [kʌp][ʌv; əv]['wɔːtər] .
Boiled frosting with whites of 2 eggs , 1 cup of sugar , ⅓ cup of water .
煮沸 糖霜 和 白人 的 2 鸡蛋 , 1 杯子 的 糖 , ⅓ 杯子 的 水 .

用 2 个鸡蛋的蛋白、1 杯糖、⅓ 杯水煮成的糖霜。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌt] [miːts] .
Add 1 cup finely chopped nut meats .
添加 1 杯子 精细地 切碎 坚果 肉类 .

加入1杯切碎的坚果仁。

[teɪk] [ʌn'sɔːltɪd] ['weɪfəz] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['aɪsɪŋ] , [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [ə; eɪ] ['delɪkət]
Take unsalted wafers , cover with the icing , bake in a slow oven till a delicate
拿 无盐 晶圆 , 覆盖 和 这 糖霜 , 烤 在 一个 慢的 烤箱 直到 一个 精美的
[braʊn] .
brown .
棕色的 .

取无盐威化饼干，涂上糖霜，放入低温烤箱烘烤至呈浅棕色。

['tʃɔːklət]	['leɪər]	[keɪk]	.
Chocolate	**Layer**	**Cake**	**.**
巧克力	层	蛋糕	.

巧克力千层蛋糕。

[waɪts]	[ʌv; əv][θriː]	[egz]	,	[wʌn][joʊk]	,	[wʌn][kʌp]	[ʌv; əv]['ʃʊgər]	,	½	[kʌp][ʌv; əv]	['bʌtər]	,
Whites	**of**	**3**	**eggs**	**,**	**1**	**yolk**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**butter**	**,**
白人	的	3	鸡蛋	,	1	蛋黄	,	1	杯子	的	糖	,	½	杯子	的	黄油	,

3个鸡蛋的蛋白，1个蛋黄，1杯糖，1/2杯黄油，

½	[kʌp]	[swiːt]	[mɪlk]	,	[ˌtuːˈtuː]	['tiːspuːn]	[ʌv; əv]	['beɪkɪŋ]	['paʊdər]	,	[ˌtuːˈtuː]	[kʌps]	[ʌv; əv]	['flaʊər]	,	[beɪk]	[ɪn]
½	**cup**	**sweet**	**milk**	**,**	**2**	**teaspoons**	**of**	**baking**	**powder**	**,**	**2**	**cups**	**of**	**flour**	**,**	**bake**	**in**
½	杯子	甜的	牛奶	,	2	茶匙	的	烘烤	粉末	,	2	杯子	的	面粉	,	烤	在

['leər]	.
layers	**.**
层	.

1/2 杯甜牛奶，2 茶匙泡打粉，2 杯面粉，分层烘烤。

['fɪlɪŋ]	[ˌtuːˈtuː]	[skwer]	[ʌv; əv]	['tʃɔːklət]	[meltid]	,	½	[kʌp][ʌv; əv]	['ʃʊgər]	,	[wʌn]	[eg]	,	[wʌn]	['tiːspuːn]
Filling	**2**	**squares**	**of**	**chocolate**	**melted**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**egg**	**,**	**1**	**teaspoon**
填充	2	正方形	的	巧克力	融化	,	½	杯子	的	糖	,	1	蛋	,	1	茶匙

[ʌv; əv]	['bʌtər]	,
of	**butter**	**,**
的	黄油	,

将2块融化的巧克力、1/2杯糖、1个鸡蛋、1茶匙黄油混合，填入馅料中。

[ˌtuːˈtuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	[ʌv; əv]	[swiːt]	[mɪlk]	,	[kʊk]	[ʌnˈtɪl]	[θɪk]	[ænd; ənd]	[spred]	[bɪˈtwiːn]	[ðə; ði]	['leər]	,
2	**tablespoons**	**of**	**sweet**	**milk**	**,**	**cook**	**until**	**thick**	**and**	**spread**	**between**	**the**	**layers**	**,**
2	汤匙	的	甜的	牛奶	,	厨师	直到	厚的	和	传播	之间	这	层	,

[wʌn]	['tiːspuːn]	[vəˈnɪlə]	['fleɪvərɪŋ]	.
1	**teaspoon**	**vanilla**	**flavoring**	**.**
1	茶匙	香草	调味	.

2 汤匙甜牛奶，煮至浓稠，涂抹在各层之间，1 茶匙香草精。

['eɪndʒl]	[fuːd]	.
Angel	**Food**	**.**
天使	食物	.

天使食物。

[waɪts]	[ʌv; əv]	-	[egz]	,	[wʌn][ænd; ənd]	½	[kʌps]	[ʌv; əv]	['grænjuleɪtɪd]	['ʃʊgər]	,
Whites	**of**	**11**	**eggs**	**,**	**1**	**and**	**½**	**cups**	**of**	**granulated**	**sugar**	**,**
白人	的	-	鸡蛋	,	1	和	½	杯子	的	颗粒状	糖	,

11个鸡蛋的蛋白，1又1/2杯砂糖，

[wʌn]	[kʌp]	[ʌv; əv]	['flaʊər]	['æftər]	[wʌns]	['sɪftɪd]	,	[wʌn]	['tiːspuːn]	[kriːm]	['tɑːrtər]	,	[wʌn]	['tiːspuːn]	[vəˈnɪlə]	,
1	**cup**	**of**	**flour**	**after**	**once**	**sifted**	**,**	**1**	**teaspoon**	**cream**	**tartar**	**,**	**1**	**teaspoon**	**vanilla**	**,**
1	杯子	的	面粉	后	一次	筛过的	,	1	茶匙	奶油	鞣靼	,	1	茶匙	香草	,

过筛后的1杯面粉，1茶匙塔塔粉，1茶匙香草精，

[sɪft]	[ðə; ði]	['flaʊər]	[ænd; ənd]	[kriːm]	[ʌv; əv]	['tɑːrtər]	,	[sɪks]	[taɪmz]	,	[biːt]	[ðə; ði]	[egz]	[nɑːt]	[stɪf]	,
sift	**the**	**flour**	**and**	**cream**	**of**	**tartar**	**,**	**6**	**times**	**,**	**beat**	**the**	**eggs**	**not**	**stiff**	**,**
筛	这	面粉	和	奶油	的	鞣靼	,	6	时代	,	打	这	鸡蛋	不是	僵硬的	,

将面粉和塔塔粉过筛6次，将鸡蛋打发至不要过硬。

[ðen]	[biːt]	[ɪn][ðə; ði]	['ʃʊgər]	['θɜːrəli]	.
then	**beat**	**in**	**the**	**sugar**	**thoroughly**	**.**
然后	打	在	这	糖	彻底	.

然后充分搅拌加入糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd]['flaʊər] ['stɜːrɪŋ] ['laɪtli] [bʌt; bət] ['θɜːrəli] [beɪk] [ɪn][æn; ən] [ʌn'griːst] [tɪn]
Add **vanilla** **and** **flour** **stirring** **lightly** **but** **thoroughly** **bake** **in** **an** **ungreased** **tin**
添加 香草 和 面粉 搅拌 轻轻 但 彻底 烤 在 一个 未涂油的 锡
[ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .
in **a** **moderate** **oven** **40** **minutes** **.**
在 一个 缓和 烤箱 - 分钟 .

加入香草精和面粉，轻轻搅拌均匀，然后放入未涂油的烤盘中，在中等温度的烤箱中烘烤 40 分钟。

[biː; bi]['kerf(ə)l] [ə'baʊt]['dʒɑːrɪŋ][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
Be **careful** **about** **jarring** **the** **oven** **.**
是 小心 关于 刺耳的 这 烤箱 .

小心别晃动烤箱。

['həːmits] .
Hermits **.**
隐士 .

隐士。

[θriː] [egz] , 1½ [kʌps][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] ,
3 **eggs** **,** **1½** **cups** **of** **sugar** **,** **1** **cup** **of** **butter** **,** **1** **cup** **of** **chopped** **raisins** **,**
3 鸡蛋 , 1½ 杯子 的 糖 , 1 杯子 的 黄油 , 1 杯子 的 切碎 葡萄干 ,

3个鸡蛋，1.5杯糖，1杯黄油，1杯切碎的葡萄干

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['kʌrənts] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] , [wʌn]
1 **cup** **of** **currants** **,** **1** **teaspoon** **of** **cinnamon** **,** **1** **teaspoon** **nutmeg** **,** **1**
1 杯子 的 醋栗 , 1 茶匙 的 肉桂 , 1 茶匙 肉豆蔻 , 1
['tiːspuːn] ['soʊdə] ,
teaspoon **soda** **,**
茶匙 苏打 ,

杯葡萄干，1 茶匙肉桂粉，1 茶匙肉豆蔻粉，1 茶匙小苏打粉

½ [kʌp][ʌv; əv]['saʊər][mɪlk] , ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [stɪf] [ænd; ənd][drɑːp][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɑːn][ə; eɪ]
½ **cup** **of** **sour** **milk** **,** **flour** **to** **make** **stiff** **and** **drop** **a** **teaspoon** **on** **a**
½ 杯子 的 酸的 牛奶 , 面粉 到 制作 僵硬的 和 降低 一个 茶匙 在 一个
['bʌtərd] [tɪn] .
buttered **tin** **.**
涂黄油的 锡 .

1/2 杯酸奶，加面粉揉成硬面团，然后用茶匙舀一勺放在涂了黄油的烤盘上。

['pudɪŋz]
PUDDINGS
布丁

布丁

[ðə; ði] [pruːf] [ʌv; əv][ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [ɪz][ðə; ði] ['iːtɪŋ] .
The **proof** **of** **the** **pudding** **is** **the** **eating** **.**
这 证明 的 这 布丁 是 这 吃 .

实践是检验真理的唯一标准。

[snoʊ] ['pʊdɪŋ] .
Snow **Pudding** **.**
雪 布丁 .

雪布丁。

[ðɪs] [faɪn] , ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] .
This **fine** **,** **easy** **to** **make** **.**
这 美好的 , 简单的 到 制作 .

这道菜很好做。

[dɪ'zɑːlv] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] ,
Dissolve **2** **tablespoons** **of** **cornstarch** **in** **a** **little** **water** **,**
溶解 2 汤匙 的 玉米淀粉 在 一个 小的 水 ,

将2汤匙玉米淀粉溶于少量水中，

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] ,

add	1	pint	of	boiling	water	and	cook	5	minutes	,	remove	from	fire	,
添加	1	品脱	的	沸腾	水	和	厨师	5	分钟	,	消除	从	火	,

加入1品脱沸水，煮5分钟，关火。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['biːtn] [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

add	the	beaten	whites	of	2	eggs	and	beat	until	smooth	add	a	little
添加	这	被打败	白人	的	2	鸡蛋	和	打	直到	光滑的	添加	一个	小的

[sɔːlt] ,

salt	,
盐	,

加入2个鸡蛋的蛋白，搅拌至顺滑，加入少许盐。

['ʃʊgər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

sugar	and	vanilla	.
糖	和	香草	.

糖和香草。

['tʃɔːklət] ['pʊdɪŋ] .

Chocolate	Pudding	.
巧克力	布丁	.

巧克力布丁。

1½ [paɪnts][ʌv; əv][mɪlk] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][meltid] ['tʃɔːklət] [ɔːr]['koʊkoʊ] , [bɔɪl][ðə; ði][mɪlk]

1½	pints	of	milk	,	3	tablespoons	of	melted	chocolate	or	cocoa	,	boil	the	milk
1½	品脱	的	牛奶	,	3	汤匙	的	融化	巧克力	或者	可可	,	熬	这	牛奶

[ænd; ənd] ['tʃɔːklət] ['θɜːrəli] ,

and	chocolate	thoroughly	,
和	巧克力	彻底	,

1½品脱牛奶，3汤匙融化的巧克力或可可粉，将牛奶和巧克力彻底煮沸。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði][stoʊv][ænd; ənd] [wen] ['nɪrli] [koʊld][ˌeɪ diː 'diː] [joʊk] [ʌv; əv][θriː] [egz] ,

remove	from	the	stove	and	when	nearly	cold	add	yolks	of	3	eggs	,
消除	从	这	火炉	和	什么时候	几乎	寒冷的	添加	蛋黄	的	3	鸡蛋	,

从炉子上移开，待其快凉时加入3个蛋黄。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

3	tablespoons	of	cornstarch	,	1	cup	of	sugar	,
3	汤匙	的	玉米淀粉	,	1	杯子	的	糖	,

3汤匙玉米淀粉，1杯糖，

[set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][set][ænd; ənd] [spred] ['oʊvər] [mə'ræŋ] [meɪd] [ʌv; əv][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv]

set	in	the	oven	until	set	and	spread	over	meringue	made	of	the	whites	of
放	在	这	烤箱	直到	放	和	传播	超过	蛋白酥皮	制成	的	这	白人	的

[θriː] [egz] [ænd; ənd][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

3	eggs	and	3	tablespoons	of	sugar	.
3	鸡蛋	和	3	汤匙	的	糖	.

放入烤箱烤至凝固，然后铺在用 3 个鸡蛋的蛋白和 3 汤匙糖制成的蛋白霜上。

[bə'nænəz] .

Bananas	.
香蕉	.

香蕉。

[mæʃ] ['sevrəl] [bə'nænəz][tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən][ænd; ənd] ['dʒelətn]

Mash	several	bananas	to	a	pulp	,	add	the	juice	of	1	lemon	and	gelatine
捣碎	一些	香蕉	到	一个	纸浆	,	添加	这	汁	的	1	柠檬	和	明胶

,

,

,

将几根香蕉捣成泥，加入一个柠檬的汁和明胶，

[wen] [kwaɪt][koʊld][ˌeɪ diː 'diː] [waɪts] [ʌv; əv][θriː] [egz] , ['biːtn] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] .

when	quite	cold	add	whites	of	3	eggs	,	beaten	to	a	stiff	froth	.
什么时候	相当	寒冷的	添加	白人	的	3	鸡蛋	,	被打败	到	一个	僵硬的	泡沫	.

待面糊完全冷却后，加入3个鸡蛋的蛋白，打发至硬性发泡。

[leɪ] [ˌtuː'tuː] [hoʊl] [bə'nænəz][ɪn][ðə; ði]['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ʌv; əv][bə'nænəz]

Lay	2	whole	bananas	in	the	bottom	of	the	dish	and	slices	of	bananas
莱	2	所有的	香蕉	在	这	底部	的	这	盘子	和	切片	的	香蕉

[ə'raʊnd] [saɪdz] ,

around	sides	,
大约	侧面	,

在盘子底部铺上2根完整的香蕉，然后在盘子四周摆上香蕉片。

[ðen] [fɪl] [ʌp][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .

then	fill	up	with	the	mixture	and	serve	with	whipped	cream	.
然后	充满	向上	和	这	混合物	和	服务	和	鞭打	奶油	.

然后填入混合物，配上鲜奶油即可食用。

['ɑːmənd] ['kʌstərd] .

Almond	Custard	.
杏仁	蛋奶冻	.

杏仁蛋奶冻。

[blæntʃ] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] [paʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ,

Blanch	3	ounces	of	almonds	and	pound	to	a	paste	,
布兰奇	3	盎司	的	杏仁	和	磅	到	一个	粘贴	,

将3盎司杏仁焯水后捣成糊状。

[mɪks][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['biːtn] [joʊk][ʌv; əv][fɔːr] [egz] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər]

mix	with	a	little	cream	add	the	beaten	yolk	of	4	eggs	,	1	cup	of	sugar
混合	和	一个	小的	奶油	添加	这	被打败	蛋黄	的	4	鸡蛋	,	1	杯子	的	糖

.

:

.

加入少许奶油，再加入 4 个鸡蛋的打散蛋黄和 1 杯糖。

[hæv; həv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] [hɑːt][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['mɪkstʃər][tuː; tə] [ðɪs] [ænd; ənd][stɜːr] ['θɜːrəli]

Have	a	pint	of	cream	hot	add	the	mixture	to	this	and	stir	thoroughly
有	一个	品脱	的	奶油	热的	添加	这	混合物	到	这	和	搅拌	彻底

.

:

.

取一品脱热奶油，将混合物倒入其中并充分搅拌。

[pʊt]['ɪntuː] [kʌps] [ɔːr][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

Put	into	cups	or	a	baking	dish	,
放	进入	杯子	或者	一个	烘烤	盘子	,

倒入杯子或烤盘中，

[beɪk] ['sloʊli] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] .

bake	slowly	in	the	oven	in	a	pan	of	hot	water	.
烤	缓慢地	在	这	烤箱	在	一个	平底锅	的	热的	水	.

将锅放入热水中，放入烤箱慢慢烘烤。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [braʊn] ['ɑːməndz] [ɪn][ðə; ði] [kriːm] .

Serve	with	whipped	cream	with	a	few	brown	almonds	in	the	cream	.
服务	和	鞭打	奶油	和	一个	很少	棕色的	杏仁	在	这	奶油	.

佐以鲜奶油，鲜奶油中可加入几颗棕色杏仁。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	29	]
[	页	-	]

[raɪs] ['pʊdɪŋ] .
Rice Pudding .
米 布丁 .

米布丁。

[teɪk] ⅓ [kʌp][ʌv; əv][raɪs] , [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] ,
Take ⅓ cup of rice , 4 tablespoons of sugar , 1 quart of milk ,
拿 ⅓ 杯子 的 米 , 4 汤匙 的 糖 , 1 夸脱 的 牛奶 ,

取 1/4 杯米、4 汤匙糖、1 夸脱牛奶，

['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [ˌtuːˈtuː] [egz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf]
butter the size of a walnut , a little nutmeg , 2 eggs may be added if
黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 , 一个 小的 肉豆蔻 , 2 鸡蛋 可能 是 额外 如果
[dɪˈzaɪrd] .
desired .
想要的 .

核桃大小的黄油，少许肉豆蔻，如果需要可以加入 2 个鸡蛋。

[beɪk] [ˌtuːˈtuː]['aʊərz][ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .
Bake 2 hours in a slow oven .
烤 2 小时 在 一个 慢的 烤箱 .

用低温烤箱烘烤2小时。

[pruːn] [wɪp] .
Prune Whip .
修剪 鞭 .

西梅鞭。

['swiːtn] [ænd; ənd] [stuː] [wʌn]['el biː][ʌv; əv] [pruːnz] , [wen] [koʊld][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][fɔːr]
Sweeten and stew 1 lb of prunes , when cold add the whites of 4
甜味剂 和 炖 1 磅 的 西梅 , 什么时候 寒冷的 添加 这 白人 的 4
[egz] , ['biːtn] [stɪf] .
eggs , beaten stiff .
鸡蛋 , 被打败 僵硬的 .

将 1 磅西梅干加糖炖煮，冷却后加入 4 个打发至硬性的鸡蛋清。

[stɜːr][ɔːl] [ðiːz] [təˈgeðər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] ,
Stir all these together until light , put in a pudding dish and bake 20 minutes ,
搅拌 全部 这些 一起 直到 光 , 放 在 一个 布丁 盘子 和 烤 - 分钟 ,

将所有材料搅拌至蓬松，倒入布丁盘中，烘烤20分钟。

[wen] [koʊld]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
when cold cover with whipped cream and serve .
什么时候 寒冷的 覆盖 和 鞭打 奶油 和 服务 .

冷却后，淋上鲜奶油即可食用。

['deɪnti] [dɪˈzɜːrt] .
Dainty Dessert .
纤巧 甜点 .

精致甜点。

[sɪks][bəˈnænəz] , ½ [kæn; kən][ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l][ɔːr][ə; eɪ] [freʃ] [wʌn] , ½ ['el biː] .
6 bananas , ½ can of pineapple or a fresh one , ½ lb .
6 香蕉 , ½ 能 的 菠萝 或者 一个 新鲜的 一 , ½ 磅 .

6 根香蕉，半罐菠萝或一个新鲜菠萝，半磅。

[ʌv; əv] [greɪps] (['siːdɪd]) [ˌtuːˈtuː]['ɔːrɪndʒɪz] , ['swiːtn] [tuː; tə][suːt][ðə; ði] [teɪst] .
of grapes (seeded) 2 oranges , sweeten to suit the taste .
的 葡萄 (播种) 2 橙子 , 甜味 到 套装 这 品尝 .

葡萄（去籽）2个，橙子2个，根据口味加糖。

[prɪ'per] ['dʒelətn] [æz; əz][fɔ:r; fər][fru:t]['dʒeli] ,

Prepare	**gelatine**	**as**	**for**	**fruit**	**jelly**	**,**
准备	明胶	作为	为了	水果	果冻	,

按照制作果冻的方法制备明胶。

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ɔ:r][moʊld][ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv] [tʃɑ:pt] [fru:t][ʌv; əv] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [waɪl] [ju:; jʊ]

then	**put**	**in**	**a**	**dish**	**or**	**mould**	**a**	**layer**	**of**	**chopped**	**fruit**	**of**	**½**	**inch**	**thick**	**while**	**you**
然后	放	在	一个	盘子	或者	模具	一个	层	的	切碎	水果	的	½	英寸	厚的	尽管	你

[rɪ'kwaɪər][wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['dʒelətn] ['dʒeli] .

require	**1**	**inch**	**of**	**the**	**gelatine**	**jelly**	**.**
要求	1	英寸	的	这	明胶	果冻	.

然后，在盘子或模具中放入一层 ½ 英寸厚的切碎水果，而你需要 1 英寸厚的明胶果冻。

[wen] [koʊld][slaɪs][ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kri:m] [wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l]['bɪts][ʌv; əv]['sɪtrən]

When	**cold**	**slice**	**and**	**serve**	**with**	**whipped**	**cream**	**with**	**little**	**bits**	**of**	**citron**
什么时候	寒冷的	片	和	服务	和	鞭打	奶油	和	小的	比特	的	香橼

[θru:] [ðə; ði] [kri:m] .

through	**the**	**cream**	**.**
通过	这	奶油	.

冷却后切片，佐以鲜奶油，鲜奶油中可加入少许香橼碎。

[ˌtæpi'oʊkə] ['pʊdɪŋ] [noʊ] . [wʌn] .

Tapioca	**Pudding**	**No**	**.**	**1**	**.**
木薯	布丁	不	.	1	.

西米布丁一号。

[soʊk] [θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv][ˌtæpi'oʊkə][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔ:tər][ˌoʊvər'naɪt] ,

Soak	**3**	**tablespoons**	**of**	**tapioca**	**in**	**a**	**little**	**water**	**overnight**	**,**
浸泡	3	汤匙	的	木薯	在	一个	小的	水	过夜	,

将3汤匙木薯粉用少量水浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔ:rnɪŋ] [ˌeɪ di: 'di:][θri:][kʌps][ʌv; əv] [swi:t] [mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] .

in	**the**	**morning**	**add**	**3**	**cups**	**of**	**sweet**	**milk**	**and**	**a**	**pinch**	**of**	**salt**	**.**
在	这	早晨	添加	3	杯子	的	甜的	牛奶	和	一个	捏	的	盐	.

早上加入3杯甜牛奶和一小撮盐。

[wen] [hɑ:t][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['bi:tn] [joʊk] [ʌv; əv][θri:] [egz] [tu:; tə] [wɪtʃ] ⅔ [kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [hæz; həz]

When	**hot**	**add**	**the**	**beaten**	**yolks**	**of**	**3**	**eggs**	**to**	**which**	**⅔**	**cup**	**of**	**sugar**	**has**
什么时候	热的	添加	这	被打败	蛋黄	的	3	鸡蛋	到	哪个	⅔	杯子	的	糖	有

[bɪn] ['ædɪd] .

been	**added**	**.**
到过	额外	.

趁热加入打散的 3 个鸡蛋的蛋黄，蛋黄中已加入 ⅔ 杯糖。

[wen] [ˌaɪ 'ti:] ['θɪkənz] [ʌp] , [rɪ'mu:v] [frʌm; frəm][ðə; ði][stoʊv] .

When	**it**	**thickens**	**up**	**,**	**remove**	**from**	**the**	**stove**	**.**
什么时候	它	增厚	向上	,	消除	从	这	火炉	.

等汤汁浓稠后，关火。

[bi:t] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [ænd; ənd][pʊt][ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p][wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

Beat	**whites**	**of**	**eggs**	**and**	**put**	**on**	**the**	**top**	**with**	**1**	**tablespoon**	**of**	**sugar**	**.**
打	白人	的	鸡蛋	和	放	在	这	顶部	和	1	汤匙	的	糖	.

将蛋清打发，放在蛋清上，再撒上1汤匙糖。

['æp(ə)l][ˌtæpi'oʊkə][noʊ] . [ˌtu:'tu:] .

Apple	**Tapioca**	**No**	**.**	**2**	**.**
苹果	木薯	不	.	2	.

苹果西米露 2 号。

[soʊk][wʌn][kʌp][ʌv; əv][ˌtæpi'oʊkə][ɪn][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv]['tepɪd]['wɔ:tər][æt; ət] [li:st] [θri:][ˌeɪtʃ'ɑ:r'ɛs] .

Soak	**1**	**cup**	**of**	**tapioca**	**in**	**a**	**quart**	**of**	**tepid**	**water**	**at**	**least**	**3**	**hrs**	**.**
浸泡	1	杯子	的	木薯	在	一个	夸脱	的	温热	水	在	至少	3	小时	.

将 1 杯木薯粉浸泡在 1 夸脱温水中至少 3 小时。

[fɪl] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [tuː] [θɜːrd] [fʊl] [ʌv; əv] [tɑːrt] ['æplz] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Fill	**a**	**pudding**	**dish**	**two**	**thirds**	**full**	**of**	**tart**	**apples**	**,**	**add**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
充满	一个	布丁	盘子	二	三分之一	满的	的	酸	苹果	,	添加	1	杯子	的	糖	,

将布丁碗装满三分之二的酸苹果，加入1杯糖，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] [ˌtæpi'oʊkə] , [beɪk] [wʌn] [ˌetʃ 'ɑr] . [ænd; ənd] [sɜːrv]

1	**tablespoon**	**of**	**cinnamon**	**,**	**pour**	**over**	**the**	**tapioca**	**,**	**bake**	**1**	**hr**	**.**	**and**	**serve**
1	汤匙	的	肉桂	,	倒	超过	这	木薯	,	烤	1	hr	.	和	服务

[wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .

with	**whipped**	**cream**	**.**
和	鞭打	奶油	.

将 1 汤匙肉桂粉淋在西米上，烘烤 1 小时，配上鲜奶油即可食用。

[deɪt] [pʌfs] .

Date	**Puffs**	**.**
日期	泡芙	.

枣泥泡芙。

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ¼ [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ¼ [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

2	**eggs**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**¼**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**¼**	**cup**	**of**	**milk**	**,**
2	鸡蛋	,	1	杯子	的	糖	,	¼	杯子	的	黄油	,	¼	杯子	的	牛奶	,

2个鸡蛋，1杯糖，1/4杯黄油，1/4杯牛奶，

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['flaʊər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætər] .

1	**teaspoon**	**baking**	**powder**	**,**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**thin**	**batter**	**.**
1	茶匙	烘烤	粉末	,	面粉	到	制作	一个	薄的	连击	.

1茶匙泡打粉，面粉调成稀面糊。

[stɜːr] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [stoʊnd] [deɪts] , [fɪl] ['mʌfɪn] [kʌps] [hæf] [fʊl] , [stiːm] - ['mɪnɪts] .

Stir	**in**	**1**	**cup**	**of**	**stoned**	**dates**	**,**	**fill**	**muffin**	**cups**	**half**	**full**	**,**	**steam**	**30**	**minutes**	**.**
搅拌	在	1	杯子	的	吸食大麻	日期	,	充满	松饼	杯子	一半	满的	,	蒸汽	-	分钟	.

加入 1 杯去核枣，将松饼杯装至半满，蒸 30 分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['lɪkwɪd] [sɔːs] .

Serve	**with**	**liquid**	**sauce**	**.**
服务	和	液体	酱	.

佐以酱汁食用。

['greɪəm] ['pʊdɪŋ] .

Graham	**Pudding**	**.**
格雷厄姆	布丁	.

格雷厄姆布丁。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] , [wʌn] [eg] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['soʊdə] ,

1	**cup**	**of**	**molasses**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**1**	**egg**	**,**	**1**	**teaspoon**	**of**	**soda**	**,**
1	杯子	的	糖蜜	,	1	杯子	的	牛奶	,	1	蛋	,	1	茶匙	的	苏打	,

1 杯糖蜜，1 杯牛奶，1 个鸡蛋，1 茶匙小苏打，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['greɪəm]

1	**tablespoon**	**of**	**butter**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**seeded**	**raisins**	**,**	**2**	**cups**	**of**	**sifted**	**graham**
1	汤匙	的	黄油	,	1	杯子	的	播种	葡萄干	,	2	杯子	的	筛过的	格雷厄姆

['flaʊər] ,

flour	**,**
面粉	,

1汤匙黄油，1杯去籽葡萄干，2杯过筛的全麦面粉，

['sɪnəmən] , ['nʌtmeg] , ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

cinnamon	**,**	**nutmeg**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**.**
肉桂	,	肉豆蔻	,	½	茶匙	的	盐	.

肉桂、肉豆蔻、1/2茶匙盐。

[stiːm] [ˌtuːˈtuː][ˌeɪtʃˈɑːrˈɛs][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] .

Steam	**2**	**hrs**	**and**	**serve**	**with**	**sauce**	**.**
蒸汽	2	小时	和	服务	和	酱	.

蒸2小时后佐以酱汁食用。

[sɔːs] : — ½ [kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

SAUCE	**:**	**—**	**½**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**flour**	**,**	**2**	**tablespoons**	**of**	**butter**	**,**
酱	:	—	½	杯子	的	糖	,	1	汤匙	的	面粉	,	2	汤匙	的	黄油	,

酱汁：—1/2 杯糖，1 汤匙面粉，2 汤匙黄油，

[wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]['fleɪvər][tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ]['lemən][dʒuːs] .

1	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**over**	**it**	**and**	**flavor**	**to**	**taste**	**with**	**lemon**	**juice**	**.**
1	杯子	的	沸腾	水	超过	它	和	味道	到	品尝	和	柠檬	汁	.

用一杯沸水浇在上面，并根据口味加入柠檬汁调味。

[kwiːn] ['pʊdɪŋ] .

Queen	**Pudding**	**.**
女王	布丁	.

布丁女王。

[wʌn][kjuːˈtiː][ʌv; əv][mɪlk] , [ˌtuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv]['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] , [fɔːr] [egz] , [waɪts] [ænd; ənd]

1	**qt**	**of**	**milk**	**,**	**2**	**cups**	**of**	**grated**	**bread**	**crumbs**	**,**	**4**	**eggs**	**,**	**whites**	**and**
1	qt	的	牛奶	,	2	杯子	的	磨碎的	面包	面包屑	,	4	鸡蛋	,	白人	和

[joʊk] ['biːtn] ['seprətli] ,

yolks	**beaten**	**separately**	**,**
蛋黄	被打败	分别地	,

1夸脱牛奶，2杯磨碎的面包屑，4个鸡蛋，蛋清和蛋黄分别打散，

['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [waɪt] ['ʃʊgər] ,

butter	**the**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**and**	**1**	**cup**	**of**	**white**	**sugar**	**,**
黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	和	1	杯子	的	白色的	糖	,

鸡蛋大小的黄油和1杯白砂糖，

[dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]['lemən] .

juice	**and**	**grated**	**rind**	**of**	**1**	**lemon**	**.**
汁	和	磨碎的	果皮	的	1	柠檬	.

1个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮。

[hiːt] [ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði]['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bʌtər] ,

Heat	**the**	**milk**	**and**	**pour**	**it**	**over**	**the**	**grated**	**bread**	**crumbs**	**,**	**add**	**the**	**butter**	**,**
热	这	牛奶	和	倒	它	超过	这	磨碎的	面包	面包屑	,	添加	这	黄油	,

将牛奶加热后倒入磨碎的面包屑中，加入黄油，

['kʌvər][ænd; ənd][let][ðə; ði]['mɪkstʃər][get][sɔːft][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃər][wɪð; wɪθ][ðə; ði]

cover	**and**	**let**	**the**	**mixture**	**get**	**soft**	**and**	**add**	**to**	**the**	**mixture**	**with**	**the**
覆盖	和	让	这	混合物	得到	柔软的	和	添加	到	这	混合物	和	这

['greɪtɪd][raɪnd][ʌv; əv][ˌtuːˈtuː]['lɛmənz] .

grated	**rinds**	**of**	**2**	**lemons**	**.**
磨碎的	果皮	的	2	柠檬	.

盖上盖子，让混合物变软，然后加入2个柠檬的磨碎的皮。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [dɪʃ] [fɔːr; fər] ½ [ɔːr] ¾ [ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , [wen] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ,

Bake	**in**	**a**	**buttered**	**dish**	**for**	**½**	**or**	**¾**	**of**	**an**	**hour**	**,**	**when**	**a**	**light**	**brown**	**,**
烤	在	一个	涂黄油的	盘子	为了	½	或者	¾	的	一个	小时	,	什么时候	一个	光	棕色的	,

在涂抹了黄油的烤盘中烘烤半小时或四分之三小时，直至呈浅棕色。

[teɪk] [aʊt][ænd; ənd] [wen] [koʊld] [spred] [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] ['kɜːrənt] ['dʒeli]['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd]

take	**out**	**and**	**when**	**cold**	**spread**	**a**	**glass**	**of**	**currant**	**jelly**	**over**	**the**	**top**	**and**
拿	出去	和	什么时候	寒冷的	传播	一个	玻璃	的	黑醋栗	果冻	超过	这	顶部	和

[spred] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] .

spread	**the**	**whites**	**of**	**eggs**	**with**	**1**	**tablespoon**	**of**	**sugar**	**over**	**the**	**top**	**.**
传播	这	白人	的	鸡蛋	和	1	汤匙	的	糖	超过	这	顶部	.

取出后，待其冷却，在上面涂抹一杯葡萄干果冻，再在上面涂抹一层加了 1 汤匙糖的蛋白。

[plʌm] ['pʊdɪŋ] .
Plum **Pudding** **.**
李子 布丁 .

梅子布丁。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv]['suːɪt] [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
1 **cup** **of** **suet** **chopped** **very** **fine** **,** **1** **cup** **of** **light** **brown** **sugar** **,**
1 杯子 的 羊脂 切碎 非常 美好的 , 1 杯子 的 光 棕色的 糖 ,

杯切碎的牛油，1 杯浅棕糖，

½ [kʌp] [məˈlæsɪz] , ½ [kʌp]['saʊər][mɪlk] , [θriː] [ʌnˈbiːtn] [egz] , [ˌtuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv] [steɪl] [bred]
½ **cup** **molasses** **,** **½** **cup** **sour** **milk** **,** **3** **unbeaten** **eggs** **,** **2** **cups** **of** **stale** **bread**
½ 杯子 糖蜜 , ½ 杯子 酸的 牛奶 , 3 不败 鸡蛋 , 2 杯子 的 陈旧 面包
[krʌmz] ,
crumbs **,**
面包屑 ,

1/2 杯糖蜜，1/2 杯酸奶，3 个未打散的鸡蛋，2 杯隔夜面包屑，

[wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] ['soʊdə] , ¼ [kʌp][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,
1 **cup** **of** **flour** **,** **1** **level** **teaspoon** **soda** **,** **¼** **cup** **of** **cold** **water** **,**
1 杯子 的 面粉 , 1 等级 茶匙 苏打 , ¼ 杯子 的 寒冷的 水 ,

1 杯面粉，1 平茶匙小苏打，1/4 杯冷水，

[wʌn][kʌp][ʌv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['kʌrənts] , ½ [kʌp][ʌv; əv]['sɪtrən] , [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ]
1 **cup** **of** **raisins** **,** **1** **cup** **of** **currants** **,** **½** **cup** **of** **citron** **,** **1** **teaspoon** **each**
1 杯子 的 葡萄干 , 1 杯子 的 醋栗 , ½ 杯子 的 香橼 , 1 茶匙 每个
['sɪnəmən] ['nʌtmeg] ,
cinnamon **nutmeg** **,**
肉桂 肉豆蔻 ,

1 杯葡萄干，1 杯黑加仑干，1/2 杯香橼，1 茶匙肉桂粉，1 茶匙肉豆蔻粉，

[meɪs] [kloʊvz][ænd; ənd]['ɔːlspaɪs] .
mace **cloves** **and** **allspice** **.**
锤 丁香 和 多香果 .

肉豆蔻、丁香和多香果。

['θɜːrəli] [mɪks] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [moʊld] [ænd; ənd] [stiːm]
Thoroughly **mix** **these** **ingredients** **and** **pour** **into** **a** **buttered** **mould** **and** **steam**
彻底 混合 这些 原料 和 倒 进入 一个 涂黄油的 模具 和 蒸汽
['sɛvən]['aʊərz][ɔːr][pʊt][ɪn]['el biː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [tɪnz][ænd; ənd] [stiːm] [θriː][ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .
7 **hours** **or** **put** **in** **lb** **baking** **powder** **tins** **and** **steam** **3** **hrs** **.**
7 小时 或者 放 在 磅 烘烤 粉末 罐头 和 蒸汽 3 小时 .

将这些配料充分混合，倒入涂了黄油的模具中蒸7小时，或者放入磅泡打粉罐中蒸3小时。

[beɪkt] ['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] .
Baked **Indian** **Pudding** **.**
烘焙 印度 布丁 .

烤印度布丁。

[wʌn][kjuːˈtiː][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv]['ɪndiən] [miːl] [stɜːrd] [ɪn] [waɪl] [ðə; ði][mɪlk][ɪz][hɑːt] .
1 **qt** **of** **milk** **,** **1** **cup** **of** **Indian** **meal** **stirred** **in** **while** **the** **milk** **is** **hot** **.**
1 qt 的 牛奶 , 1 杯子 的 印度 一顿饭 搅拌 在 尽管 这 牛奶 是 热的 .

1夸脱牛奶，趁热加入1杯印度面粉搅拌均匀。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] , [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [məˈlæsɪz] , ['bʌtər] ½ [saɪz]
Let **it** **cool** **and** **add** **1** **egg** **,** **2** **tablespoons** **of** **molasses** **,** **butter** **½** **size**
让 它 凉爽的 和 添加 1 蛋 , 2 汤匙 的 糖蜜 , 黄油 ½ 尺寸
[ʌv; əv][æn; ən] [eg] .
of **an** **egg** **.**
的 一个 蛋 .

放凉后，加入 1 个鸡蛋、2 汤匙糖蜜、1/2 个鸡蛋大小的黄油。

['sɪnəmən] [ænd; ənd][sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] , [beɪk] ¾ [ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .

Cinnamon	and	salt	to	taste	,	bake	¾	of	an	hour	.
肉桂	和	盐	到	品尝	,	烤	¾	的	一个	小时	.

肉桂和盐适量，烘烤3/4小时。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	30	]
[	页	-	]

[第30页]

['kɔ:rnstɑ:rtʃ] ['pʊdɪŋ] .

Cornstarch	Pudding	.
玉米淀粉	布丁	.

玉米淀粉布丁。

[bɔɪl] [wʌn][kju:'ti:][ʌv; əv] [mɪlk] ,

Boil	1	qt	of	milk	,
熬	1	qt	的	牛奶	,

将1夸脱牛奶煮沸，

[ðen] [bi:t] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][θri:] [egz] [wɪð; wɪθ][θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ]

then	beat	the	yolks	of	3	eggs	with	3	tablespoons	of	cornstarch	and	a
然后	打	这	蛋黄	的	3	鸡蛋	和	3	汤匙	的	玉米淀粉	和	一个

['lɪt(ə)l] [mɪlk] ,

little	milk	,
小的	牛奶	,

然后将3个鸡蛋的蛋黄与3汤匙玉米淀粉和少许牛奶一起搅拌均匀。

[stɜ:r]['ɪntu:][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [let][ˌaɪ 'ti:][bɔɪl] [ʌp][æt; ət][wʌns] ,

stir	into	the	boiling	milk	,	let	it	boil	up	at	once	,
搅拌	进入	这	沸腾	牛奶	,	让	它	熬	向上	在	一次	,

倒入沸腾的牛奶中，立即煮沸。

['swi:tn] [ænd; ənd]['fleɪvər][tu:; tə] [teɪst] [ænd; ənd][tɜ:rn][ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] .

sweeten	and	flavor	to	taste	and	turn	in	a	pudding	dish	.
甜味	和	味道	到	品尝	和	转动	在	一个	布丁	盘子	.

根据口味加糖调味，然后倒入布丁盘中。

[beɪkt] ['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋ] .

Baked	Apple	Dumpling	.
烘焙	苹果	饺子	.

烤苹果饺子。

[meɪk] [ə; eɪ] [krʌst] [æz; əz][fɔ:r; fər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['bɪskɪt] , [pi:l] [ænd; ənd] [kɔ:r] [jʊr; jər] ['æplz] ,

Make	a	crust	as	for	baking	powder	biscuit	,	peel	and	core	your	apples	,
制作	一个	地壳	作为	为了	烘烤	粉末	饼干	,	果皮	和	核	你的	苹果	,

先用泡打粉做饼皮，然后把苹果去皮去核。

[kʌt][ðə; ði] [doʊ] [ɪn] [skwer] ['pi:sɪz] [ænd; ənd][pʊt][wʌn]['æp(ə)l][fɔ:r; fər] [i:tʃ] ['dʌmplɪŋ] .

cut	the	dough	in	square	pieces	and	put	1	apple	for	each	dumpling	.
切	这	面团	在	正方形	件	和	放	1	苹果	为了	每个	饺子	.

将面团切成方块，每个饺子放一个苹果。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

Put	them	in	a	baking	dish	and	place	in	the	oven	,
放	他们	在	一个	烘烤	盘子	和	地方	在	这	烤箱	,

将它们放入烤盘，然后放入烤箱。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [wɪð; wɪθ]['wɔ:tər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] ,

then	make	a	syrup	with	water	and	sugar	,
然后	制作	一个	糖浆	和	水	和	糖	,

然后用水和糖熬制糖浆。

[wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pæn] ,

1	**cup**	**of**	**sugar**	**to**	**a**	**pint**	**of**	**water**	**and**	**pour**	**into**	**the**	**pan**	**,**
1	杯子	的	糖	到	一个	品脱	的	水	和	倒	进入	这	平底锅	,

将1杯糖加入1品脱水中，然后倒入锅中。

[beɪst] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] [waɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] , [wen] [dʌn] [iːt] [wɪð; wɪθ] [swiːt] [kriːm] .

baste	**with**	**syrup**	**while**	**they**	**are**	**cooking**	**,**	**when**	**done**	**eat**	**with**	**sweet**	**cream**	**.**
绷	和	糖浆	尽管	他们	是	烹饪	,	什么时候	完毕	吃	和	甜的	奶油	.

烹煮过程中刷上糖浆，煮熟后佐以甜奶油食用。

[sɔːft] ['pʊdɪŋ] .

Soft	**Pudding**	**.**
柔软的	布丁	.

软布丁。

½ [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] , ½ [kʌp] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [miːt] , ½ [kʌp] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ,

½	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**chopped**	**meat**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**molasses**	**,**
½	杯子	的	牛奶	,	½	杯子	的	切碎	肉	,	½	杯子	的	糖蜜	,

半杯牛奶，半杯碎肉，半杯糖蜜，

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] [tʃɑːpt] [tə'geðər] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

2	**cups**	**of**	**fruit**	**and**	**nuts**	**chopped**	**together**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**flour**	**,**	**pinch**	**of**	**salt**	**,**
2	杯子	的	水果	和	坚果	切碎	一起	,	1	杯子	的	面粉	,	捏	的	盐	,

2杯切碎的水果和坚果，1杯面粉，少许盐，

[wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['soʊdə] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [wɔːrm] ['wɔːtər] , [stiːm] [θriː] ['aʊərz] .

1	**small**	**teaspoon**	**of**	**soda**	**dissolved**	**in**	**warm**	**water**	**,**	**steam**	**3**	**hours**	**.**
1	小的	茶匙	的	苏打	溶解	在	温暖的	水	,	蒸汽	3	小时	.

1小茶匙小苏打溶于温水中，蒸煮3小时。

['eni] [sɔːrt] [ʌv; əv] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

Any	**sort**	**of**	**fruit**	**and**	**nuts**	**may**	**be**	**used**	**.**
任何	种类	的	水果	和	坚果	可能	是	用过的	.

可以使用任何种类的水果和坚果。

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] ['pʊdɪŋ] .

English	**Plum**	**Pudding**	**.**
英语	李子	布丁	.

英式李子布丁。

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [faɪn] [bred] [krʌmz] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['lemən] ,

6	**ounces**	**of**	**fine**	**bread**	**crumbs**	**,**	**2**	**ounces**	**each**	**of**	**lemon**	**,**
6	盎司	的	美好的	面包	面包屑	,	2	盎司	每个	的	柠檬	,

6盎司细面包屑，2盎司柠檬汁，

['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['sɪtrən] [piːl] [kʌt] ['ɪntuː] [faɪn] [ʃredz] , ½ [aʊns] [ʌv; əv] [mɪkst] ['spaɪsɪz] ([kloʊvz] ,

orange	**and**	**citron**	**peel**	**cut**	**into**	**fine**	**shreds**	**,**	**½**	**ounce**	**of**	**mixed**	**spices**	**(**	**cloves**	**,**
橙子	和	香橼	果皮	切	进入	美好的	碎屑	,	½	盎司	的	混合	香料	(	丁香	,

橙皮和香橼皮切成细丝，½盎司混合香料（丁香、

['sɪnəmən] , ['nʌtmeg]) ¼ ['el biː] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['æplz] , ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [mɪnst] ['lemən] [raɪnd] ,

cinnamon	**,**	**nutmeg**	**)**	**¼**	**lb**	**of**	**chopped**	**apples**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**minced**	**lemon**	**rind**	**,**
肉桂	,	肉豆蔻	)	¼	磅	的	切碎	苹果	,	½	茶匙	的	剁碎	柠檬	果皮	,

肉桂、肉豆蔻）1/4磅切碎的苹果，1/2茶匙切碎的柠檬皮，

½ ['el bi:][ʌv; əv] [tʃɑ:pt] [ænd; ənd] ['si:dɪd] ['reɪzɪnz] , ¾ ['el bi:][ʌv; əv] ['kɜ˞:ənts] , [wʌn]['el bi:][ʌv; əv]['flaʊər]

½	lb	of	chopped	and	seeded	raisins	,	¾	lb	of	currents	,	1	lb	of	flour
½	磅	的	切碎	和	播种	葡萄干	,	¾	磅	的	电流	,	1	磅	的	面粉

,

,

,

1/2磅切碎去籽的葡萄干，3/4磅黑加仑，1磅面粉，

[wʌn]['el bi:][ʌv; əv] ['faɪnli] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['su:ɪt] .

1	lb	of	finely	shredded	suet	.
1	磅	的	精细地	碎	羊脂	.

1磅细碎的牛油。

[mɪks][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] ['θɜ:rəli] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][sɪks] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] [ɪf] ['ni:dɪd] .

Mix	the	ingredients	thoroughly	then	add	6	eggs	and	a	little	milk	if	needed	.
混合	这	原料	彻底	然后	添加	6	鸡蛋	和	一个	小的	牛奶	如果	需要	.

将所有材料充分混合，然后加入 6 个鸡蛋，如果需要可以加入少许牛奶。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] ['bætər] .

This	should	make	a	stiff	batter	.
这	应该	制作	一个	僵硬的	连击	.

这样应该能做出浓稠的面糊。

[bɔɪl] [ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] ['beɪs(ə)n][ɔ:r] [moʊld] [faɪv][ɔ:r][sɪks] ['aʊərz] .

Boil	in	a	pudding	basin	or	mould	5	or	6	hours	.
熬	在	一个	布丁	盆地	或者	模具	5	或者	6	小时	.

在布丁盆或模具中煮5到6个小时。

['kɑ:tɪdʒ] ['pʊdɪŋ] .

Cottage	Pudding	.
小屋	布丁	.

农舍布丁。

[kri:m] [tə'geðər] 1½ [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['bi:tn] [eg] ,

Cream	together	1½	cups	of	sugar	and	¼	cup	of	butter	,	add	1	beaten	egg	,
奶油	一起	1½	杯子	的	糖	和	¼	杯子	的	黄油	,	添加	1	被打败	蛋	,

将1½杯糖和½杯黄油搅打均匀，加入1个打散的鸡蛋，

⅔ [ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp] [mɪlk] , 2½ [kʌps] [ʌv; əv]['flaʊər] , ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ][ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ]

⅔	of	a	cup	milk	,	2½	cups	of	flour	,	sifted	with	2	teaspoons	of	baking
⅔	的	一个	杯子	牛奶	,	2½	杯子	的	面粉	,	筛过的	和	2	茶匙	的	烘烤

['paʊdər] .

powder	.
粉末	.

⅔ 杯牛奶，2½ 杯面粉，过筛后加入 2 茶匙泡打粉。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [tɪn][fɔ:r; fər] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	a	buttered	tin	for	30	to	40	minutes	.
烤	在	一个	涂黄油的	锡	为了	-	到	-	分钟	.

在涂了黄油的烤盘中烘烤 30 至 40 分钟。

[wʌn][kʌp][ʌv; əv][stoʊnd] ['tʃeri:z] [ɔ:r] ['beriz] [meɪ][bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə] [ðɪs] ['resəpi] .

1	cup	of	stoned	cherries	or	berries	may	be	added	to	this	recipe	.
1	杯子	的	吸食大麻	樱桃	或者	浆果	可能	是	额外	到	这	食谱	.

本食谱可加入 1 杯去核樱桃或浆果。

['mɑ:rʃmeloʊ] ['kɑ:mpoʊt] .

Marshmallow	Compote	.
棉花糖	果酱	.

棉花糖蜜饯。

[wʌn]['el biː][ʌv; əv] ['mɑːrʃmɛloʊz] [kʌt][wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] ['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .

1	lb	of	marshmallows	cut	with	scissors	into	small	pieces	.
1	磅	的	棉花糖	切	和	剪刀	进入	小的	件	.

将1磅棉花糖用剪刀剪成小块。

[wʌn]['paɪnæp(ə)l] [slaɪst] [ænd; ənd][kʌt][ʌp] .

1	pineapple	sliced	and	cut	up	.
1	菠萝	切片	和	切	向上	.

1 个菠萝，切片切块。

[pʊt][ðə; ði] [tuː] [tə'geðər] [ɪn] ['leər] [ɪn][ə; eɪ] [glæs] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ðə; ði] [naɪt]

Put	the	two	together	in	layers	in	a	glass	dish	with	sprinkling	of	sugar	the	night
放	这	二	一起	在	层	在	一个	玻璃	盘子	和	洒	的	糖	这	夜晚

[bɪ'fɔːr] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][koʊld] ['pæntri] [ɔːr][aɪs] [tʃest] [tuː; tə]['raɪpən] [wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] [hiːp]

before	and	place	in	cold	pantry	or	ice	chest	to	ripen	when	ready	to	serve	heap
前	和	地方	在	寒冷的	食品储藏室	或者	冰	胸部	到	熟	什么时候	准备好	到	服务	堆

[wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] ,

with	whipped	cream	,
和	鞭打	奶油	,

前一天晚上将这两种食材分层放入玻璃盘中，撒上糖，然后放入冷藏室或冰柜中使其成熟。食用时，堆上鲜奶油即可。

[ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] ['ædɪd] [ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] .

maraschino	cherries	added	is	an	improvement	.
樱桃酒	樱桃	额外	是	一个	改进	.

加入马拉斯奇诺樱桃是一种改进。

['ɔrɪndʒ] [dɪ'zɜːrt] .

Orange	Dessert	.
橙子	甜点	.

橙子甜点。

[per] [θriː]['ɔːrɪndʒɪz] , [kʌt][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] , ½ ['kɔːfi] [kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Pare	3	oranges	,	cut	in	thin	slices	,	½	coffee	cup	of	sugar	,
削减	3	橙子	,	切	在	薄的	切片	,	½	咖啡	杯子	的	糖	,

削皮3个橙子，切成薄片，加入半杯糖，

[bɔɪl] ½ [paɪnt][mɪlk][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ,

boil	½	pint	milk	add	the	yolk	of	2	eggs	,	1	teaspoon	of	cornstarch	,
熬	½	品脱	牛奶	添加	这	蛋黄	的	2	鸡蛋	,	1	茶匙	的	玉米淀粉	,

将1/2品脱牛奶煮沸，加入2个鸡蛋的蛋黄和1茶匙玉米淀粉。

([meɪk] [smuːð] [wɪð; wɪθ][koʊld][mɪlk]) .

(	make	smooth	with	cold	milk	)	.
(	制作	光滑的	和	寒冷的	牛奶	)	.

（用冷牛奶冲泡成糊状）。

[stɜːr][ɔːl][ðə; ði][taɪm] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði][fruːt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði]

Stir	all	the	time	when	it	thickens	pour	over	the	fruit	with	the	whites	of	the
搅拌	全部	这	时间	什么时候	它	增厚	倒	超过	这	水果	和	这	白人	的	这

[egz] ['biːtn] [stɪf] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] .

eggs	beaten	stiff	with	1	tablespoon	powdered	sugar	over	the	top	.
鸡蛋	被打败	僵硬的	和	1	汤匙	粉末状	糖	超过	这	顶部	.

不停搅拌，待其变稠后，将打发的蛋白淋在水果上，再在顶部撒上 1 汤匙糖粉。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ænd; ənd] [sɜːrv] [koʊld] .

Put	it	in	oven	until	a	light	brown	and	serve	cold	.
放	它	在	烤箱	直到	一个	光	棕色的	和	服务	寒冷的	.

放入烤箱烤至金黄色，冷却后即可食用。

['ʃɑːrlət] ['rʌs] .

Charlotte	Russe	.
夏洛特	俄罗斯	.

夏洛特·鲁斯。

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['dʒelətn] , ¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər] , ¾ [kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][kjuːˈtiː][ʌv; əv]

2	**tablespoons**	**of**	**gelatine**	**,**	**¼**	**cup**	**cold**	**water**	**,**	**¾**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**qt**	**of**
2	汤匙	的	明胶	,	¼	杯子	寒冷的	水	,	¾	杯子	的	糖	,	1	qt	的

[kriːm] ,

cream	**,**
奶油	,

2汤匙明胶，1/4杯冷水，3/4杯糖，1夸脱奶油，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [və'nɪlə] .

2	**tablespoons**	**vanilla**	**.**
2	汤匙	香草	.

2汤匙香草精。

[soʊk] [ðə; ði] ['dʒelətn] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] [ðen] [dɪ'zɑːlv] [ɪn'taɪərli] [baɪ] ['setɪŋ] [ðə; ði][kʌp][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

Soak	**the**	**gelatine**	**in**	**cold**	**water**	**then**	**dissolve**	**entirely**	**by**	**setting**	**the**	**cup**	**in**	**boiling**	**water**	**,**
浸泡	这	明胶	在	寒冷的	水	然后	溶解	完全	经过	环境	这	杯子	在	沸腾	水	,

将明胶浸泡在冷水中，然后将杯子放入沸水中使其完全溶解。

[wɪp] [ðə; ði] [kriːm] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [dɪ'zɑːlvd] ['dʒelətn] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ,

whip	**the**	**cream**	**add**	**sugar**	**,**	**dissolved**	**gelatine**	**and**	**vanilla**	**,**
鞭	这	奶油	添加	糖	,	溶解	明胶	和	香草	,

将奶油打发，加入糖、溶解的明胶和香草精。

[laɪn][ə; eɪ] [moʊld] [wɪð; wɪθ]['leɪdi]['fɪŋgərz][ɔːr] [spʌndʒ] [keɪk] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃər] .

line	**a**	**mould**	**with**	**lady**	**fingers**	**or**	**sponge**	**cake**	**and**	**pour**	**in**	**the**	**mixture**	**.**
线	一个	模具	和	女士	手指	或者	海绵	蛋糕	和	倒	在	这	混合物	.

在模具底部铺上手指饼干或海绵蛋糕，然后倒入混合物。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [tuː; tə][set] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Put	**in**	**a**	**cool**	**place**	**to**	**set**	**before**	**serving**	**.**
放	在	一个	凉爽的	地方	到	放	前	服务	.

放在阴凉处冷却后再食用。

[ˌmækə'ruːn] ['pʊdɪŋ] .

Macaroon	**Pudding**	**.**
马卡龙	布丁	.

马卡龙布丁。

['kʌvər] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] - ['broʊkən] [ˌmækə'ruːn] .

Cover	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**pudding**	**dish**	**with**	**12**	**broken**	**macaroons**	**.**
覆盖	这	底部	的	一个	布丁	盘子	和	-	破碎的	马卡龙	.

在布丁盘底部铺上12个碎马卡龙。

[meɪk] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['kʌstərd] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm] .

Make	**the**	**following**	**custard**	**and**	**pour**	**over**	**them**	**.**
制作	这	下列的	蛋奶冻	和	倒	超过	他们	.

制作以下蛋奶糊，然后淋在上面。

[skɔːld][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [mɪlk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ,

Scald	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**in**	**double**	**boiler**	**,**
烫伤	1	品脱	的	牛奶	在	双倍的	锅炉	,

用双层蒸锅将1品脱牛奶烫沸，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld] [mɪlk] , [joʊk] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] ,

add	**1**	**tablespoon**	**cornstarch**	**dissolved**	**in**	**a**	**little**	**cold**	**milk**	**,**	**yolks**	**of**	**2**	**eggs**
添加	1	汤匙	玉米淀粉	溶解	在	一个	小的	寒冷的	牛奶	,	蛋黄	的	2	鸡蛋

,

,
,

加入1汤匙溶于少量冷牛奶中的玉米淀粉，以及2个鸡蛋的蛋黄。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

3	**tablespoons**	**of**	**sugar**	**and**	**1**	**teaspoon**	**of**	**vanilla**	**.**
3	汤匙	的	糖	和	1	茶匙	的	香草	.

3汤匙糖和1茶匙香草精。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Cook	**until**	**thick**	**.**
厨师	直到	厚的	.

煮至浓稠。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [waɪts] [stɪf] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [tuː; tə] [teɪst] [pʊt] [ɑːn][tɑːp]

Beat	**the**	**eggs**	**whites**	**stiff**	**with**	**powdered**	**sugar**	**and**	**vanilla**	**to**	**taste**	**put**	**on**	**top**
打	这	鸡蛋	白人	僵硬的	和	粉末状	糖	和	香草	到	品尝	放	在	顶部

[ænd; ənd] ['slaɪtli] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər] .

and	**slightly**	**brown**	**it**	**over**	**.**
和	轻微地	棕色的	它	超过	.

将蛋白打发至硬性发泡，加入糖粉和适量香草精，放在蛋白霜上，稍微烤至金黄色即可。

['ræzberi] [kriːm] .

Raspberry	**Cream**	**.**
覆盆子	奶油	.

覆盆子奶油。

[pleɪs] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['sweitənd] ['ræzberi] [dʒuːs] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɔɪl] ,

Place	**1**	**cup**	**of**	**sweetened**	**raspberry**	**juice**	**where**	**it**	**will**	**boil**	**,**
地方	1	杯子	的	加糖	覆盆子	汁	在哪里	它	将要	熬	,

将1杯加糖的覆盆子汁放在可以煮沸的地方，

[ðen] [stɜːr]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ˌtuː'tuː] ['raʊndɪŋ] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] , [wet] [ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]

then	**stir**	**into**	**it**	**2**	**rounding**	**tablespoons**	**of**	**cornstarch**	**,**	**wet**	**in**	**2**	**tablespoons**
然后	搅拌	进入	它	2	四舍五入	汤匙	的	玉米淀粉	,	湿的	在	2	汤匙

[ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .

of	**cold**	**water**	**.**
的	寒冷的	水	.

然后加入 2 大勺用 2 大勺冷水调湿的玉米淀粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][stɜːr] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [lʊks] [træns'pærənt] ,

Add	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**and**	**stir**	**until**	**it**	**looks**	**transparent**	**,**
添加	1	杯子	的	糖	和	搅拌	直到	它	看起来	透明的	,

加入1杯糖，搅拌至透明。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['levə(ə)l] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][dʒuːs][ʌv; əv] ½ ['lemən] .

then	**add**	**1**	**level**	**tablespoon**	**of**	**butter**	**and**	**juice**	**of**	**½**	**lemon**	**.**
然后	添加	1	等级	汤匙	的	黄油	和	汁	的	½	柠檬	.

然后加入 1 平勺黄油和半个柠檬的汁。

[foʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːtn]

Fold	**in**	**the**	**stiffly**	**beaten**
折叠	在	这	僵硬地	被打败

折叠起来，将硬挺的捶打物放入

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**31**	**]**
[	页	-	]

[第31页]

[waɪts] [ʌv; əv][θriː] [egz] .

whites	**of**	**3**	**eggs**	**.**
白人	的	3	鸡蛋	.

3个鸡蛋的蛋白。

[tɜːrn] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fænsi] [moʊld] [ænd; ənd] [set] [ɪn] [ə; eɪ] [pleɪs] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [koʊld] ,

Turn	**mixture**	**into**	**a**	**fancy**	**mould**	**and**	**set**	**in**	**a**	**place**	**where**	**it**	**is**	**cold**	**,**
转动	混合物	进入	一个	想要	模具	和	放	在	一个	地方	在哪里	它	是	寒冷的	,

将混合物倒入精美的模具中，放在阴凉处凝固。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] [koʊld] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [hoʊl] ['beriz] [ɪn] ['sentər] ,

when	**serving**	**place**	**on**	**a**	**cold**	**dish**	**with**	**whole**	**berries**	**in**	**center**	**,**
什么时候	服务	地方	在	一个	寒冷的	盘子	和	所有的	浆果	在	中心	,

食用时，请将食物放在冷盘中，盘中央放上完整的浆果。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ɔːr] [pleɪn] [swiːt] [kriːm] .

serve	**with**	**whipped**	**cream**	**or**	**plain**	**sweet**	**cream**	**.**
服务	和	鞭打	奶油	或者	清楚的	甜的	奶油	.

可搭配鲜奶油或原味甜奶油食用。

['ræzberi] [muːs] .

Raspberry	**Mousse**	**.**
覆盆子	摩丝	.

覆盆子慕斯。

[tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [swiːt] [mɪlk] [kriːm] [wɪpt] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] , [wʌn] [kʌp] ['ræzberi] ,

To	**1**	**cup**	**sweet**	**milk**	**cream**	**whipped**	**stiff**	**,**	**add**	**1**	**cup**	**sugar**	**,**	**1**	**cup**	**raspberry**	**,**
到	1	杯子	甜的	牛奶	奶油	鞭打	僵硬的	,	添加	1	杯子	糖	,	1	杯子	覆盆子	,

将1杯打发至硬性发泡的甜牛奶奶油，加入1杯糖、1杯覆盆子，

[dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] .

juice	**of**	**1**	**lemon**	**.**
汁	的	1	柠檬	.

1个柠檬的汁。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [peɪl] , [ðen] [pæk] [ɪn] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [stænd] [fɔːr] ['aʊərz] .

Put	**in**	**a**	**pail**	**,**	**then**	**pack**	**in**	**ice**	**and**	**salt**	**allowing**	**it**	**to**	**stand**	**4**	**hours**	**.**
放	在	一个	桶	,	然后	盒	在	冰	和	盐	允许	它	到	站立	4	小时	.

放入桶中，然后加入冰块和盐，静置 4 小时。

[aɪ] [juːz] [ðə; ði] [dʒuːs] [frʌm; frəm] [maɪ] [prɪ'zɜːrv] .

I	**use**	**the**	**juice**	**from**	**my**	**preserves**	**.**
我	使用	这	汁	从	我的	果酱	.

我用的是自制果酱里的汁液。

[ðɪs] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] .

This	**is**	**delicious**	**and**	**easy**	**to**	**make**	**.**
这	是	可口的	和	简单的	到	制作	.

这道菜美味又简单易做。

[bɜːrdz] [nest] ['pʊdɪŋ] .

Birds	**Nest**	**Pudding**	**.**
鸟类	巢	布丁	.

鸟巢布丁。

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [teɪk] [θriː] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] [lɑːrdʒ]

For	**a**	**pint**	**of**	**milk**	**take**	**3**	**eggs**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**large**
为了	一个	品脱	的	牛奶	拿	3	鸡蛋	,	1	汤匙	的	糖	,	1	大的

['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

tablespoon	**of**	**butter**	**,**
汤匙	的	黄油	,

制作一品脱牛奶需要3个鸡蛋、1汤匙糖、1大汤匙黄油。

[mɪks] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] [tə'geðər] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [mɪlk] .

mix	**the**	**sugar**	**and**	**butter**	**together**	**then**	**add**	**the**	**eggs**	**and**	**milk**	**.**
混合	这	糖	和	黄油	一起	然后	添加	这	鸡蛋	和	牛奶	.

将糖和黄油混合在一起，然后加入鸡蛋和牛奶。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪˈnʌf] [ˈflaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [ˈbætər] [wɪð; wɪθ] ½ [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] [ðen] [pɔːr]

Add	**enough**	**flour**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**batter**	**with**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**then**	**pour**
添加	足够的	面粉	到	制作	一个	僵硬的	连击	和	½	茶匙	的	盐	然后	倒

[ðɪs] [ˈoʊvər][əˈbaʊt] ½

this	**over**	**about**	**½**
这	超过	关于	½

加入足够的面粉，搅拌成较稠的面糊，再加入1/2茶匙盐，然后将面糊倒在约1/2个碗中。

[ˈdʌz(ə)n] [ˈæplz] [slaɪst] [ʌp][ɪn][ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .

dozen	**apples**	**sliced**	**up**	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**.**
打	苹果	切片	向上	在	一个	烘烤	盘子	.

烤盘里放着十二个切片的苹果。

[beɪk] [ˌaɪ ˈtiː][əˈbaʊt][æn; ən][ˈaʊər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][meltid] [sɔːs] .

Bake	**it**	**about**	**an**	**hour**	**and**	**serve**	**with**	**a**	**melted**	**sauce**	**.**
烤	它	关于	一个	小时	和	服务	和	一个	融化	酱	.

烤制约一小时后，淋上融化的酱汁即可食用。

[bəˈveriən] [kriːm] .

Bavarian	**Cream**	**.**
巴伐利亚	奶油	.

巴伐利亚奶油。

[hæf][ə; eɪ]['leмən]['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs] ½ [kʌp][ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , ⅓ [kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Half	**a**	**lemon**	**grated**	**rind**	**and**	**juice**	**½**	**cup**	**of**	**orange**	**juice**	**,**	**⅓**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**
一半	一个	柠檬	磨碎的	果皮	和	汁	½	杯子	的	橙子	汁	,	⅓	杯子	的	糖	,

半个柠檬的磨碎皮和汁，1/2 杯橙汁，1/4 杯糖，

[joʊk][ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] .

yolk	**of**	**2**	**eggs**	**.**
蛋黄	的	2	鸡蛋	.

2个鸡蛋的蛋黄。

[mɪks] [wel] [ˈoʊvər]['faɪər][ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː] ['θɪkənz] ,

Mix	**well**	**over**	**fire**	**until**	**it**	**thickens**	**,**
混合	出色地	超过	火	直到	它	增厚	,

用火搅拌至浓稠，

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]['grænjuleɪtɪd] ['dʒelətn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [soʊkt] [ɪn]['wɔːtər] ,

then	**add**	**1**	**teaspoon**	**of**	**granulated**	**gelatine**	**which**	**has**	**been**	**soaked**	**in**	**water**	**,**
然后	添加	1	茶匙	的	颗粒状	明胶	哪个	有	到过	浸泡过	在	水	,

然后加入1茶匙用水浸泡过的颗粒状明胶，

[biːt] [waɪts] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [egz] [stɪf] ,

beat	**whites**	**of**	**2**	**eggs**	**stiff**	**,**
打	白人	的	2	鸡蛋	僵硬的	,

将2个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡，

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [əˈbʌv] [ænd; ənd][set][ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪn][koʊld]['wɔːtər] ['biːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ɪˈnʌf]

add	**to**	**above**	**and**	**set**	**the**	**mixture**	**in**	**cold**	**water**	**beating**	**until**	**thick**	**enough**
添加	到	多于	和	放	这	混合物	在	寒冷的	水	殴打	直到	厚的	足够的

[tuː; tə][hoʊld][ɪts] [ʃeɪp] .

to	**hold**	**its**	**shape**	**.**
到	抓住	它是	形状	.

将上述混合物加入冷水中，搅拌至浓稠到可以保持形状。

[tɜːrn][ɪn] [moʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Turn	**in**	**mould**	**and**	**chill**	**.**
转动	在	模具	和	寒意	.

放入模具冷藏。

[fə'riːnə] ['pʊdɪŋ] .

Farina	**Pudding**	**.**
法里纳	布丁	.

法里纳布丁。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

经过测试的食谱烹饪书(Cook book of tested receipes)
第4/4页

[hiːt] [wʌn][kjuːˈtiː][ʌv; əv][mɪlk][tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
Heat **1** **qt** **of** **milk** **to** **the** **boiling** **point** **,**
热 1 qt 的 牛奶 到 这 沸腾 观点 ,

将1夸脱牛奶加热至沸腾，

[stɜːr][ɪn][draɪ][faɪv] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][fəˈriːnə][ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [tuː; tə][stɜːr][ˌaɪ ˈtiː][ʌnˈtɪl] [kwaɪt] [θɪk] ,
stir **in** **dry** **five** **tablespoons** **of** **farina** **and** **continue** **to** **stir** **it** **until** **quite** **thick** **,**
搅拌 在 干燥 五 汤匙 的 法里纳 和 继续 到 搅拌 它 直到 相当 厚的 ,

加入五汤匙干面粉，继续搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] ½ [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] .
add **1** **cup** **of** **sugar** **and** **½** **teaspoon** **of** **salt** **.**
添加 1 杯子 的 糖 和 ½ 茶匙 的 盐 .

加入1杯糖和1/2茶匙盐。

[ˈfleɪvər][wɪð; wɪθ] [vəˈnɪlə] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ˈsweitənd] [kriːm] , [ˈfleɪvər] [wɪð; wɪθ] [ˈnʌtmeg] [ɔːr] [vəˈnɪlə] .
Flavor **with** **vanilla** **serve** **with** **sweetened** **cream** **,** **flavored** **with** **nutmeg** **or** **vanilla** **.**
味道 和 香草 服务 和 加糖 奶油 , 调味 和 肉豆蔻 或者 香草 .

用香草调味，佐以加了肉豆蔻或香草调味的甜奶油。

[piːtʃ] [ˌtæpiˈoʊkə] [ˈpʊdɪŋ] .
Peach **Tapioca** **Pudding** **.**
桃 木薯 布丁 .

桃子西米布丁。

[soʊk] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv][ˌtæpiˈoʊkə][ɪn][koʊld][ˈwɔːtər][fɔːr; fər][ˌtuːˈtuː][ɔːr][θriː][ˌeɪtʃˈɑːrˈɛs] ,
Soak **1** **cup** **of** **tapioca** **in** **cold** **water** **for** **2** **or** **3** **hrs** **,**
浸泡 1 杯子 的 木薯 在 寒冷的 水 为了 2 或者 3 小时 ,

将1杯木薯粉用冷水浸泡2至3小时。

[ðen] [set] [ɑːn][ðə; ði] [stoʊv] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [kuːlz] [klɪr] ,
then **set** **on** **the** **stove** **until** **it** **cools** **clear** **,**
然后 放 在 这 火炉 直到 它 冷却 清除 ,

然后放在炉子上煮至冷却变清澈。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [ˈsɪnəmən] .
then **add** **sugar** **to** **taste** **with** **a** **teaspoon** **of** **cinnamon** **.**
然后 添加 糖 到 品尝 和 一个 茶匙 的 肉桂 .

然后根据口味加入糖和一茶匙肉桂。

[piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [raɪp] [ˈpiːtʃɪz] [tuː; tə] [ˈnɪrli] [fɪl] [ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ˈsprɪŋk(ə)l][ˈoʊvər][wɪð; wɪθ]
Peel **and** **slice** **ripe** **peaches** **to** **nearly** **fill** **a** **baking** **dish** **sprinkle** **over** **with**
果皮 和 片 成熟 桃子 到 几乎 充满 一个 烘烤 盘子 撒 超过 和
[ˈʃʊgər] .
sugar **.**
糖 .

将成熟的桃子去皮切片，铺满烤盘，撒上糖。

[ðen] [pɔːr] [ˈoʊvər][ðə; ði][ˌtæpiˈoʊkə][ænd; ənd] [beɪk] [ˈsloʊli] [fɔːr; fər][əˈbaʊt][æn; ən][ˈaʊər] .
Then **pour** **over** **the** **tapioca** **and** **bake** **slowly** **for** **about** **an** **hour** **.**
然后 倒 超过 这 木薯 和 烤 缓慢地 为了 关于 一个 小时 .

然后倒入木薯粉，慢烤约一小时。

[tuː; tə][biː; bi] [ˈiːtn] [wɪð; wɪθ] [ˈsweitənd] [kriːm] .
To **be** **eaten** **with** **sweetened** **cream** **.**
到 是 吃 和 加糖 奶油 .

需佐以甜奶油食用。

[prɪ'zɜ:rv]
PRESERVES
果酱

果酱

['ɔrɪndʒ] ['mɑ:rməleɪd] .
Orange **Marmalade** **.**
橙子 果酱 .

橙子果酱。

[sɪks]['ɔ:rɪndʒɪz] , [fɔ:r] ['lɛmənz] , [wʌn] [greɪp] [fru:t] .
6 **oranges** **,** **4** **lemons** **,** **1** **grape** **fruit** **.**
6 橙子 , 4 柠檬 , 1 葡萄 水果 .

个橙子，4 个柠檬，1 个葡萄柚。

[wɑ:ʃ] [ðə; ði] [fru:t] , [slaɪs] ['veri] [θɪn] , [fɜ:rst] ['kʌtɪŋ] [ɪn]['kwɔ:rtərz] [tu:; tə] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [si:dz] .
Wash **the** **fruit** **,** **slice** **very** **thin** **,** **first** **cutting** **in** **quarters** **to** **remove** **the** **seeds** **.**
洗 这 水果 , 片 非常 薄的 , 第一的 切割 在 四分之一 到 消除 这 种子 .

将水果洗净，切成薄片，先切成四份去除果核。

[tu:; tə] [i:tʃ] ['el bi:][ʌv; əv] [slaɪst] [fru:t] [ˌeɪ di: 'di:][θri:][paɪnts][ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər] , [let] [ðɪs] [stænd] -
To **each** **lb** **of** **sliced** **fruit** **add** **3** **pints** **of** **cold** **water** **,** **let** **this** **stand** **24**
到 每个 磅 的 切片 水果 添加 3 品脱 的 寒冷的 水 , 让 这 站立 -
['aʊərz] ,
hours **,**
小时 ,

每磅切好的水果加入3品脱冷水，静置24小时。

[ðen] [bɔɪl] [ˌtu:'tu:] ['aʊərz] [ɔ:r] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [pi:l] [ɪz] ['pɜ:rfɪktli] ['tendər] .
then **boil** **2** **hours** **or** **until** **the** **peel** **is** **perfectly** **tender** **.**
然后 熬 2 小时 或者 直到 这 果皮 是 完美 投标 .

然后煮2小时或直到果皮完全软烂。

[let] [stænd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] .
Let **stand** **until** **the** **next** **day** **.**
让 站立 直到 这 下一个 天 .

静置至第二天。

[tu:; tə] [i:tʃ] [paɪnt] [ʌv; əv] [bɔɪld] [fru:t] , [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ,
To **each** **pint** **of** **boiled** **fruit** **,** **add** **1** **pint** **of** **granulated** **sugar** **,**
到 每个 品脱 的 煮沸 水果 , 添加 1 品脱 的 颗粒状 糖 ,

每品脱煮熟的水果，加入1品脱砂糖。

[bɔɪl] [tə'geðər] [fɔ:r; fər] [ˌtu:'tu:] ['aʊərz] [ɔ:r] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['dʒeliz] .
boil **together** **for** **2** **hours** **or** **until** **it** **jellies** **.**
熬 一起 为了 2 小时 或者 直到 它 果冻 .

一起煮2小时或直到凝固成胶状。

[ðɪs] [meɪks] - ['glæsɪz] .
This **makes** **24** **glasses** **.**
这 制作 - 眼镜 .

这样可以做24杯。

['kɜ:rənt] ['dʒeli] .
Currant **Jelly** **.**
黑醋栗 果冻 .

醋栗果冻。

[pʊt] ['kʌrənts] [ɪn]['ket(ə)l] , [duː][nɑːt][stem][bʌt; bət] [wɑːʃ] [ænd; ənd][dreɪn] [wel] , [ðen] [mæʃ] [wɪð; wɪθ]

Put	currants	in	kettle	,	do	not	stem	but	wash	and	drain	well	,	then	mash	with
放	醋栗	在	壶	,	做	不是	干	但	洗	和	流走	出色地	,	然后	捣碎	和

[pə'teɪtoʊ] ['mæʃər] ,

potato	masher	,
土豆	捣碎器	,

将葡萄干放入锅中，不要去蒂，但要洗净沥干，然后用土豆泥压碎器压成泥。

[let][ðem; ðəm] [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl][ɔːl][sɔːft] ,

let	them	cook	slowly	until	all	soft	,
让	他们	厨师	缓慢地	直到	全部	柔软的	,

让它们慢慢煮至完全软烂。

[ðen] [wen] [koʊld] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][aʊt][ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paɪnt][ʌv; əv][dʒuːs][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

then	when	cold	squeeze	the	juice	out	and	to	every	pint	of	juice	add	a
然后	什么时候	寒冷的	挤	这	汁	出去	和	到	每一个	品脱	的	汁	添加	一个

[boʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [bɔɪl] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pɔːr] [glæs] ['dʒɑːrz] .

bowl	of	sugar	and	boil	20	minutes	and	pour	glass	jars	.
碗	的	糖	和	熬	-	分钟	和	倒	玻璃	罐子	.

冷却后挤出果汁，每品脱果汁加入一碗糖，煮沸 20 分钟，然后倒入玻璃罐中。

[greɪp] ['dʒeli] .

Grape	Jelly	.
葡萄	果冻	.

葡萄果冻。

[greɪp] ['dʒeli][ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .

Grape	jelly	is	made	the	same	as	currant	jelly	.
葡萄	果冻	是	制成	这	相同的	作为	黑醋栗	果冻	.

葡萄果冻的做法与黑加仑果冻相同。

[kwɪns] ['dʒeli] .

Quince	Jelly	.
榲	果冻	.

榅桲果冻。

[teɪk] ['veri] [raɪp] [kwɪns] , [piːl] [ænd; ənd] [kɔːr] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] [tɪl] ['veri] [sɔːft] ,

Take	very	ripe	quinces	,	peel	and	core	and	boil	in	a	little	water	till	very	soft	,
拿	非常	成熟	榅桲	,	果皮	和	核	和	熬	在	一个	小的	水	直到	非常	柔软的	,

取熟透的榅桲，去皮去核，加少量水煮至非常软烂。

[dreɪn] [ɔːf] [ðə; ði][dʒuːs] [θruː] [tʃiːz] [klɔːθ] .

drain	off	the	juice	through	cheese	cloth	.
流走	离开	这	汁	通过	奶酪	布	.

用纱布过滤汁液。

[tuː; tə][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][dʒuːs][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [bɔɪl] - ['mɪnɪts] .

To	1	pint	of	juice	add	1	pint	of	sugar	and	boil	20	minutes	.
到	1	品脱	的	汁	添加	1	品脱	的	糖	和	熬	-	分钟	.

将 1 品脱果汁加入 1 品脱糖，煮沸 20 分钟。

[prɪ'zɜːrv] ['piːtʃɪz] .

Preserve	Peaches	.
保存	桃子	.

桃子罐头。

[sɪ'lekt] ['piːtʃɪz] [ðæt] [ɑːr; ər][raɪp] ,

Select	peaches	that	are	ripe	,
选择	桃子	那	是	成熟	,

选择成熟的桃子，

[pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər][ðəm; ðəm][ænd; ənd][let][ðəm; ðəm][stænd][sɪks] ['mɪnɪts] [ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]
pour **boiling** **water** **over** **them** **and** **let** **them** **stand** **6** **minutes** **then** **pour** **it**
倒 沸腾 水 超过 他们 和 让 他们 站立 6 分钟 然后 倒 它
[ɔːf][ænd; ənd] [pʊl] [ɔːf][ðə; ði][skɪnz] .
off **and** **pull** **off** **the** **skins** **.**
离开 和 拉 离开 这 皮肤 .

将沸水倒在它们上面，静置 6 分钟，然后倒掉水，剥去外皮。

[weɪ] ['iːkwəl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv][fruːt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][stoʊnz] [ænd; ənd]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]
Weigh **equal** **quantities** **of** **fruit** **with** **the** **stones** **and** **granulated** **sugar** **and**
称重 平等的 数量 的 水果 和 这 石头 和 颗粒状 糖 和
[pʊt][ðem; ðəm] [tə'geðər] [ɪn] ['ɜːrθn] [pæn]['oʊvər] [naɪt] ,
put **them** **together** **in** **earthen** **pan** **over** **night** **,**
放 他们 一起 在 土 平底锅 超过 夜晚 ,

将等量的带核水果和砂糖一起放入陶罐中，腌制过夜。

[nekst] [deɪ] [pɔːr] [ɔːf][ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː]
next **day** **pour** **off** **the** **syrup** **and** **boil** **it**
下一个 天 倒 离开 这 糖浆 和 熬 它

第二天把糖浆倒掉，然后煮沸。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **32** **]**
[页 -]

[第32页]

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
a **few** **minutes** **,**
一个 很少 分钟 ,

几分钟后，

[ðen] [set] [ɔːf][ðə; ði]['ket(ə)l][tuː; tə][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [leɪ] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] ['ɪntuː]
then **set** **off** **the** **kettle** **to** **the** **fire** **and** **when** **it** **boils** **lay** **the** **peaches** **into**
然后 放 离开 这 壶 到 这 火 和 什么时候 它 沸腾 躺 这 桃子 进入
[ˌaɪ 'tiː] .
it **.**
它 .

然后将水壶放在火上烧开，水开后将桃子放入壶中。

[bɔɪl][ðem; ðəm] ['veri] ['sloʊli] ¾ [ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , [ðen] [leɪ][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['dʒɑːrz] .
Boil **them** **very** **slowly** **¾** **of** **an** **hour** **,** **then** **lay** **them** **into** **the** **jars** **.**
熬 他们 非常 缓慢地 ¾ 的 一个 小时 , 然后 躺 他们 进入 这 罐子 .

用小火慢煮3/4小时，然后装入罐中。

[bɔɪl][ðə; ði] ['sɪrəp] - ['mɪnɪts] [mɔːr] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm] .
Boil **the** **syrup** **15** **minutes** **more** **and** **pour** **over** **them** **.**
熬 这 糖浆 - 分钟 更多的 和 倒 超过 他们 .

将糖浆再煮15分钟，然后淋在上面。

[griːn] [tə'meɪtoʊ] [mɪns] [miːt] .
Green **Tomato** **Mince** **Meat** **.**
绿色的 番茄 剁碎 肉 .

青番茄碎肉。

[wʌn] [pek] [griːn] [tə'meɪtoʊz] [tʃɑːpt] [ænd; ənd] [dreɪnd] , [fɔːr]['paʊndz] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
1 **peck** **green** **tomatoes** **chopped** **and** **drained** **,** **4** **lbs** **brown** **sugar** **,**
1 啄 绿色的 西红柿 切碎 和 排水 , 4 磅 棕色的 糖 ,

1 佩克（约 1 升）青番茄切碎沥干水分，4 磅（约 1.8 公斤）红糖，

[θriː][ɔːr][fɔːr][ˌkjuːˌtiː'ɛs] ['æplz] [tʃɑːpt] [faɪn] , [wʌn]['el biː]['suːɪt] [tʃɑːpt] [faɪn] ,
3 **or** **4** **qts** **apples** **chopped** **fine** **,** **1** **lb** **suet** **chopped** **fine** **,**
3 或者 4 qts 苹果 切碎 美好的 , 1 磅 羊脂 切碎 美好的 ,

3至4夸脱苹果切碎，1磅牛油切碎，

[kʊk] [fɔːr; fər][θriː][ˌeɪtʃˈɑːrˈɛs] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] , [ˌtuːˈtuː]['paʊndz][ʌv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn]['el biː][ʌv; əv] ['kʌrənts] ,

cook	**for**	**3**	**hrs**	**then**	**add**	**,**	**2**	**lbs**	**of**	**raisins**	**,**	**1**	**lb**	**of**	**currants**	**,**
厨师	为了	3	小时	然后	添加	,	2	磅	的	葡萄干	,	1	磅	的	醋栗	,

煮3小时后，加入2磅葡萄干和1磅黑加仑干。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv]['spaɪsɪz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [kʊk]

1	**tablespoon**	**each**	**of**	**spices**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**salt**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**vinegar**	**,**	**cook**
1	汤匙	每个	的	香料	,	1	汤匙	的	盐	,	1	杯子	的	醋	,	厨师

[fɔːr; fər] ½ ['aʊər] .

for	**½**	**hour**	**.**
为了	½	小时	.

每种香料 1 汤匙，盐 1 汤匙，醋 1 杯，煮 1.5 小时。

[kɔːrn] ['relɪʃ] .

Corn	**Relish**	**.**
玉米	尽情享用	.

玉米酱。

- [ɪrz] [ʌv; əv][kɔːrn] , [fɔːr]['ʌnjənz] [tʃɑːpt] , [θriː] [griːn] ['pepərz] , [wʌn] ['kæbɪdʒ] , [fɔːr][kʌps][ʌv; əv]

18	**ears**	**of**	**corn**	**,**	**4**	**onions**	**chopped**	**,**	**3**	**green**	**peppers**	**,**	**1**	**cabbage**	**,**	**4**	**cups**	**of**
-	耳朵	的	玉米	,	4	洋葱	切碎	,	3	绿色的	辣椒	,	1	卷心菜	,	4	杯子	的

['ʃʊgər] ,

sugar	**,**
糖	,

18 根玉米棒，4 个切碎的洋葱，3 个青椒，1 个卷心菜，4 杯糖，

[ˌtuːˈtuː][ˌkjuːˌtiːˈɛs][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

2	**qts**	**of**	**vinegar**	**.**
2	qts	的	醋	.

2夸脱醋。

[bɔɪl] ¾ [ʌv; əv][ˌetʃ 'ɑr] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['mʌstərd] .

Boil	**¾**	**of**	**hr**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**mustard**	**.**
熬	¾	的	hr	,	1	汤匙	的	芥末	.

煮沸 ¾ 小时，1 汤匙芥末。

['kjuːkʌmbər] ['relɪʃ] .

Cucumber	**Relish**	**.**
黄瓜	尽情享用	.

黄瓜酱。

[fɔːr] ['ʌnjənz] , [wʌn] [bʌntʃ] ['seləri] , [ˌtuːˈtuː] [red] ['pepərz] , [fɔːr] [griːn] ['pepərz] , [sɪks][lɑːrdʒ]

4	**onions**	**,**	**1**	**bunch**	**celery**	**,**	**2**	**red**	**peppers**	**,**	**4**	**green**	**peppers**	**,**	**6**	**large**
4	洋葱	,	1	束	芹菜	,	2	红色的	辣椒	,	4	绿色的	辣椒	,	6	大的

['kjuːkʌmbərz] .

cucumbers	**.**
黄瓜	.

4 个洋葱，1 束芹菜，2 个红辣椒，4 个青辣椒，6 根大黄瓜。

[per] ['ʌnjənz] [ænd; ənd]['kjuːkʌmbərz] ,

Pare	**onions**	**and**	**cucumbers**	**,**
削减	洋葱	和	黄瓜	,

削去洋葱和黄瓜的皮。

[teɪk] [ðə; ði] [siːdz] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['pepərz] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [ə'bʌv] [θruː] [ðə; ði] [fuːd] ['tʃɑːpər]

take	**the**	**seeds**	**from**	**the**	**peppers**	**and**	**put**	**the**	**above**	**through**	**the**	**food**	**chopper**
拿	这	种子	从	这	辣椒	和	放	这	多于	通过	这	食物	直升机

.

:

.

取出辣椒籽，然后将上述食材放入食物切碎机中。

[tʃɑ:p] [ðə; ði] ['seləri] [faɪn] , ['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði]['mɪkstʃər][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd][let][stænd]['oʊvər] [naɪt] .

Chop	**the**	**celery**	**fine**	**,**	**sprinkle**	**the**	**mixture**	**with**	**salt**	**and**	**let**	**stand**	**over**	**night**	**.**
劈	这	芹菜	美好的	,	撒	这	混合物	和	盐	和	让	站立	超过	夜晚	.

将芹菜切碎，在混合物上撒上盐，静置过夜。

[dreɪn] , [meɪk] ['dresɪŋ] [ʌv; əv][wʌn][kju:'ti:] ['vɪnɪgər] , [ˌtu:'tu:][kʌps] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] ,

Drain	**,**	**make**	**dressing**	**of**	**1**	**qt**	**vinegar**	**,**	**2**	**cups**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**flour**	**,**
流走	,	制作	敷料	的	1	qt	醋	,	2	杯子	糖	,	½	杯子	的	面粉	,

沥干水分，用1夸脱醋、2杯糖、1/2杯面粉制成调味汁。

[wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv] ['mʌstərd] , [wʌn] ['ti:spu:n] [ʌv; əv][tu:'mɛrɪk] .

1	**tablespoon**	**of**	**mustard**	**,**	**1**	**teaspoon**	**of**	**tumeric**	**.**
1	汤匙	的	芥末	,	1	茶匙	的	姜黄	.

1汤匙芥末，1茶匙姜黄。

[kʊk] - ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðə; ði]['mɪkstʃər] .

Cook	**10**	**minutes**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**mixture**	**.**
厨师	-	分钟	和	倒	超过	这	混合物	.

煮10分钟后，淋在混合物上。

['pɪkl] ['pi:tʃɪz] .

Pickle	**Peaches**	**.**
泡菜	桃子	.

腌桃子。

[eɪt]['paʊndz][ʌv; əv] ['pi:tʃɪz] , [fɔ:r]['paʊndz][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

8	**lbs**	**of**	**peaches**	**,**	**4**	**lbs**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**pint**	**of**	**vinegar**	**.**
8	磅	的	桃子	,	4	磅	的	糖	,	1	品脱	的	醋	.

8磅桃子，4磅糖，1品脱醋。

[teɪk] [ðə; ði][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd] ['pi:tʃɪz] ['æftər]['waɪpɪŋ][ðem; ðəm][ɔ:l] [ɔ:f][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['taʊəl] ,

Take	**the**	**selected**	**peaches**	**after**	**wiping**	**them**	**all**	**off**	**with**	**a**	**towel**	**,**
拿	这	已选	桃子	后	擦拭	他们	全部	离开	和	一个	毛巾	,

用毛巾把选好的桃子擦干净后，取出来。

[stɪk] [ˌtu:'tu:][ɔ:r][θri:] [kloʊvz][ɪn] [i:tʃ] [pi:tʃ] ,

stick	**2**	**or**	**3**	**cloves**	**in**	**each**	**peach**	**,**
戳	2	或者	3	丁香	在	每个	桃	,

在每个桃子里塞入2到3颗丁香，

[ðen] [kʊk] [ə; eɪ] [fju:] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [kʊkt] [ʌp] ,

then	**cook**	**a**	**few**	**at**	**a**	**time**	**until**	**they**	**are**	**cooked**	**up**	**,**
然后	厨师	一个	很少	在	一个	时间	直到	他们	是	煮熟	向上	,

然后分批烹煮，直到煮熟为止。

[ðen] [pleɪs] [ɔ:l][ɪn]['dʒɑ:rz][ænd; ənd][bɔɪl][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [tu:; tə] [θɪk] ['sɪrəp] ,

then	**place**	**all**	**in**	**jars**	**and**	**boil**	**the**	**vinegar**	**to**	**thick**	**syrup**	**,**
然后	地方	全部	在	罐子	和	熬	这	醋	到	厚的	糖浆	,

然后将所有材料装入罐中，将醋熬成浓稠的糖浆。

[ˌeɪ di: 'di:] ¼ ['el bi:][ʌv; əv] ['sɪnəmən] [stɪks] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðem; ðəm] .

add	**¼**	**lb**	**of**	**cinnamon**	**sticks**	**and**	**pour**	**over**	**them**	**.**
添加	¼	磅	的	肉桂	棍子	和	倒	超过	他们	.

加入 1/4 磅肉桂棒，然后淋在上面。

['tʃɪli] [sɔ:s] .

Chili	**Sauce**	**.**
辣椒	酱	.

辣椒酱。

- [lɑ:rdʒ][raɪp][tə'meɪtoʊz] , [fɔ:r][raɪp] ['pepərz] , [ˌtu:'tu:] ['ʌnjənz] , [wʌn] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,

12	**large**	**ripe**	**tomatoes**	**,**	**4**	**ripe**	**peppers**	**,**	**2**	**onions**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**salt**	**,**
-	大的	成熟	西红柿	,	4	成熟	辣椒	,	2	洋葱	,	1	汤匙	的	盐	,

12个大而成熟的西红柿，4个成熟的辣椒，2个洋葱，1汤匙盐，

½ [kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['sɪnəmən] .

½	cup	of	sugar	,	1	tablespoon	cinnamon	.
½	杯子	的	糖	,	1	汤匙	肉桂	.

1/2 杯糖，1 汤匙肉桂。

[piːl] [təˈmeɪtoʊz][ænd; ənd]['ʌnjənz][ænd; ənd][tʃɑːp] ['pepərz] [ænd; ənd]['ʌnjənz][ænd; ənd][mɪks][ɔːl]

Peel	tomatoes	and	onions	and	chop	peppers	and	onions	and	mix	all
果皮	西红柿	和	洋葱	和	劈	辣椒	和	洋葱	和	混合	全部

[təˈgeðər] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][ˌtuːˈtuː][kʌps] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər][ˌtuːˈtuː]

together	in	a	kettle	with	2	cups	of	vinegar	and	cook	slowly	for	2
一起	在	一个	壶	和	2	杯子	的	醋	和	厨师	缓慢地	为了	2

[ˌeɪtʃˈɑːrˈɛs] ,

hrs	,
小时	,

将西红柿和洋葱去皮，将辣椒和洋葱切碎，然后将所有食材与2杯醋一起放入锅中，小火慢炖2小时。

[ɪf] [nɑːt] [swiːt] [ɪˈnʌf] [ˌeɪ diː ˈdiː] [mɔːr] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] .

if	not	sweet	enough	add	more	sugar	to	taste	.
如果	不是	甜的	足够的	添加	更多的	糖	到	品尝	.

如果不够甜，可以根据口味添加糖。

[griːn] [təˈmeɪtoʊ] ['pɪkəlz] .

Green	Tomato	Pickles	.
绿色的	番茄	泡菜	.

青番茄泡菜。

[wʌn] [piːtʃ] ['bæskɪt][ʌv; əv][təˈmeɪtoʊz] [slaɪst] [ʌp]['oʊvər] [naɪt] [ænd; ənd] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ˌtuːˈtuː][kʌps]

1	peach	basket	of	tomatoes	sliced	up	over	night	and	covered	with	2	cups
1	桃	篮子	的	西红柿	切片	向上	超过	夜晚	和	涵盖	和	2	杯子

[ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər] [ɪˈnʌf] [tuː; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] .

of	salt	and	water	enough	to	cover	them	.
的	盐	和	水	足够的	到	覆盖	他们	.

1 篮桃子大小的西红柿切片，浸泡过夜，用 2 杯盐和足够的水覆盖。

[ðə; ði][nekst] ['mɔːrnɪŋ] [dreɪn] [ɔːf][ðə; ði][sɔːlt]['wɔːtər][ænd; ənd] [rɪns] ['θɜːrəli] [ænd; ənd] [ðen] [stænd]

The	next	morning	drain	off	the	salt	water	and	rinse	thoroughly	and	then	stand
这	下一个	早晨	流走	离开	这	盐	水	和	冲洗	彻底	和	然后	站立

[ænd; ənd][dreɪn][kwaɪt][draɪ] .

and	drain	quite	dry	.
和	流走	相当	干燥	.

第二天早上倒掉盐水，彻底冲洗干净，然后站着晾干。

[ðen] [teɪk] [wʌn][kjuːˈtiː][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði][təˈmeɪtoʊz][ɪn][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [ə; eɪ] [fjuː]

Then	take	1	qt	of	vinegar	and	cook	the	tomatoes	in	the	vinegar	a	few
然后	拿	1	qt	的	醋	和	厨师	这	西红柿	在	这	醋	一个	很少

[æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ænd; ənd][skɪm][ðem; ðəm][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr]

at	a	time	and	skim	them	out	of	the	vinegar	and	put	in	a	jar
在	一个	时间	和	撇去	他们	出去	的	这	醋	和	放	在	一个	罐

['æftər][dreɪn][ðem; ðəm][ʌnˈtɪl][ɔːl][hæv; həv] [bɪn] [kʊkt] .

after	drain	them	until	all	have	been	cooked	.
后	流走	他们	直到	全部	有	到过	煮熟	.

然后取 1 夸脱醋，将西红柿分批放入醋中煮熟，沥干水分后捞出，放入罐中，直到全部煮熟。

[biː; bi] [ʃʊr] [juː; jʊ][dreɪn] [ɔːf] [ɔːl][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [juː; jʊ][kæn; kən] ,

Be	sure	you	drain	off	all	the	vinegar	you	can	,
是	当然	你	流走	离开	全部	这	醋	你	能	,

务必将醋尽可能地沥干。

[ðen] [set][ðem; ðəm][əˈsaɪd][ʌnˈtɪl][ðə; ði][nekst][deɪ] [wen] [juː; jʊ][dreɪn][ðem; ðəm][əˈgen] .

then	set	them	aside	until	the	next	day	when	you	drain	them	again	.
然后	放	他们	旁边	直到	这	下一个	天	什么时候	你	流走	他们	再次	.

然后将它们放在一边，直到第二天再沥干水分。

[teɪk] [ə'nʌðər] [kjuː'tiː][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , 3½ ['paʊndz][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Take	**another**	**qt**	**of**	**vinegar**	**,**	**3½**	**lbs**	**of**	**sugar**	**,**
拿	其他	qt	的	醋	,	3½	磅	的	糖	,

再取一夸脱醋，3.5磅糖，

¼ ['el biː][ʌv; əv] [kloʊvz] [ænd; ənd] [hoʊl] ['mʌstərd] [siːdz] [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] ['sɪrəp] [kwaɪt] [θɪk]

¼	**lb**	**of**	**cloves**	**and**	**whole**	**mustard**	**seeds**	**and**	**cook**	**the**	**syrup**	**quite**	**thick**
¼	磅	的	丁香	和	所有的	芥末	种子	和	厨师	这	糖浆	相当	厚的

[ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ænd; ənd] [siːl] [taɪt] [fɔːr; fər][juːz] .

and	**pour**	**over**	**them**	**and**	**seal**	**tight**	**for**	**use**	**.**
和	倒	超过	他们	和	海豹	紧的	为了	使用	.

取 1¼ 磅丁香和整粒芥菜籽，熬制糖浆至浓稠，浇在上面，密封备用。

['ruːbɑːrb] ['mɑːrməleɪd] .

Rhubarb	**Marmalade**	**.**
大黄	果酱	.

大黄果酱。

[faɪv]['el biː][ʌv; əv]['ruːbɑːrb] , [faɪv]['paʊndz][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn]['el biː][ʌv; əv]['reɪzɪnz] , [wʌn]['el biː][ʌv; əv]

5	**lb**	**of**	**rhubarb**	**,**	**5**	**lbs**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**lb**	**of**	**raisins**	**,**	**1**	**lb**	**of**
5	磅	的	大黄	,	5	磅	的	糖	,	1	磅	的	葡萄干	,	1	磅	的

[fɪgz] ,

figs	**,**
无花果	,

5磅大黄，5磅糖，1磅葡萄干，1磅无花果

[mɪks][ɔːl] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv]['wɔːtər] ,

mix	**all**	**together**	**with**	**2**	**cups**	**of**	**water**	**,**
混合	全部	一起	和	2	杯子	的	水	,

将所有材料与2杯水混合。

[kʊk] ['sloʊli] [ɑːn] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [stoʊv] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ðen] [pleɪs] [ɪn] [glæs] ['dʒɑːrz] .

cook	**slowly**	**on**	**back**	**of**	**the**	**stove**	**until**	**thick**	**then**	**place**	**in**	**glass**	**jars**	**.**
厨师	缓慢地	在	后退	的	这	火炉	直到	厚的	然后	地方	在	玻璃	罐子	.

在炉灶后方小火慢煮至浓稠，然后装入玻璃罐中。

[aɪs] [kriːm] [ænd; ənd] ['ʃɜːrbət]

ICE	**CREAM**	**AND**	**SHERBET**
冰	奶油	和	雪葩

冰淇淋和雪葩

[aɪs] [kriːm] [noʊ] . [wʌn] .

Ice	**Cream**	**No**	**.**	**1**	**.**
冰	奶油	不	.	1	.

冰淇淋1号。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] , [wʌn][kjuː'tiː][ʌv; əv] [nuː] [mɪlk] , 1½ [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['teɪblspuːn]

1	**pint**	**of**	**cream**	**,**	**1**	**qt**	**of**	**new**	**milk**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**sugar**	**,**	**1**	**tablespoon**
1	品脱	的	奶油	,	1	qt	的	新的	牛奶	,	1½	杯子	的	糖	,	1	汤匙

[ʌv; əv] [və'nɪlə] .

of	**vanilla**	**.**
的	香草	.

1 品脱奶油，1 夸脱鲜牛奶，1½ 杯糖，1 汤匙香草精。

[let] [stænd][ɪn][ðə; ði] ['friːzər] [wɪð; wɪθ][aɪs][ænd; ənd][sɔːlt][ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr]

Let	**stand**	**in**	**the**	**freezer**	**with**	**ice**	**and**	**salt**	**around**	**it**	**for**	**10**	**minutes**	**before**
让	站立	在	这	冰箱	和	冰	和	盐	大约	它	为了	-	分钟	前

['friːzɪŋ] .

freezing	**.**
冷冻	.

冷冻前，先将物品放入冰箱冷冻室，周围放上冰块和盐，静置 10 分钟。

[aɪs] [kriːm] [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .
Ice Cream No . 2 .
冰 奶油 不 . 2 .

冰淇淋二号。

1½ [ˌkjuːˌtiːˈɛs][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [fɔːr] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['kɔːrnstɑːrtʃ] ,
1½ qts of milk , 1 cup of sugar , 4 eggs , 1 tablespoon of cornstarch ,
1½ qts 的 牛奶 , 1 杯子 的 糖 , 4 鸡蛋 , 1 汤匙 的 玉米淀粉 ,

1½夸脱牛奶，1杯糖，4个鸡蛋，1汤匙玉米淀粉，

[wʌn][skænt] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] .
1 scant teaspoon of salt .
1 稀少 茶匙 的 盐 .

一小勺盐。

[stiːm] [ɪn] [dɪʃ] [ʌv; əv]['wɔːtər][ʌn'tɪl] ['kriːmi] , ['fleɪvər][wɪð; wɪθ]['leмən][ɔːr] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [friːz] .
Steam in dish of water until creamy , flavor with lemon or vanilla and freeze .
蒸汽 在 盘子 的 水 直到 奶油状 , 味道 和 柠檬 或者 香草 和 冻结 .

放入盛有水的容器中蒸至浓稠，加入柠檬或香草调味，然后冷冻。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 33]
[页 -]

[第33页]

['hɪkəri] [nʌt] [aɪs] [kriːm] .
Hickory Nut Ice Cream .
山核桃 坚果 冰 奶油 .

山核桃冰淇淋。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['hɪkəri] [nʌt] [miːt] , [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][kjuːˈtiː][ʌv; əv] [kriːm] ,
1 pound of hickory nut meat , 2 cups of sugar , 1 qt of cream ,
1 磅 的 山胡桃木 坚果 肉 , 2 杯子 的 糖 , 1 qt 的 奶油 ,

1磅山核桃仁，2杯糖，1夸脱奶油，

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [bɜːrnt] [braʊn] , [tʃɑːp] [miːts] ['veri] [faɪn] ,
2 tablespoons of sugar , burnt brown , chop meats very fine ,
2 汤匙 的 糖 , 烧焦的 棕色的 , 劈 肉类 非常 美好的 ,

2汤匙糖，烧成棕色，将肉切成非常细的丁，

[pʊt][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['oʊvər]['faɪər] [wɪˈðaʊt] ['wɔːtər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][melt][ænd; ənd]
put 2 tablespoons of sugar over fire without water and let it melt and
放 2 汤匙 的 糖 超过 火 没有 水 和 让 它 熔化 和
[braʊn] .
brown .
棕色的 .

将2汤匙糖放入火上，不加水，使其融化并变成褐色。

[pɔːr] [ɪn]['lɪt(ə)l]['wɔːtər][tuː; tə] [dɪˈzɑːlv] [ˌaɪ 'tiː] ,
Pour in little water to dissolve it ,
倒 在 小的 水 到 溶解 它 ,

倒入少量水溶解它，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːm] [wɪð; wɪθ]['ʃʊgər] [ænd; ənd] [nʌt] [miːts] [ænd; ənd] [friːz] .
then add it to the cream with sugar and nut meats and freeze .
然后 添加 它 到 这 奶油 和 糖 和 坚果 肉类 和 冻结 .

然后将其与糖和坚果仁一起加入奶油中冷冻。

['strɔːberi] [aɪs] [kriːm] .
Strawberry Ice Cream .
草莓 冰 奶油 .

草莓冰淇淋。

[θriː][paɪnts][ʌv; əv] [θɪn] [kriːm] , [ˌtuː'tuː][bɑːksɪz][ʌv; əv] ['strɔːberɪz] , [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

3	pints	of	thin	cream	,	2	boxes	of	strawberries	,	2	cups	of	sugar	,
3	品脱	的	薄的	奶油	,	2	盒子	的	草莓	,	2	杯子	的	糖	,

3品脱稀奶油，2盒草莓，2杯糖，

[fɔːr] [greɪnz] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wɑːʃ] [ænd; ənd] [hʌl] [ðə; ði] ['beriz] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] ,

4	grains	of	salt	,	wash	and	hull	the	berries	,	sprinkle	with	sugar	,
4	谷物	的	盐	,	洗	和	船体	这	浆果	,	撒	和	糖	,

4粒盐，洗净浆果并去蒂，撒上糖，

['kʌvər] [ænd; ənd] [let] [stænd] [ˌtuː'tuː] [ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] .

cover	and	let	stand	2	hrs	.
覆盖	和	让	站立	2	小时	.

盖上盖子静置2小时。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [skwiːz] [θruː] ['tʃiːzklɔːθ] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] .

Wash	and	squeeze	through	cheesecloth	,	then	add	salt	.
洗	和	挤	通过	纱布	,	然后	添加	盐	.

洗净后用纱布挤干，然后加盐。

[friːz] [kriːm] [tuː; tə] [ðə; ði] [kən'sɪstəns] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [mʌʃ] , [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [fruːt] [dʒuːs] [ænd; ənd]

Freeze	cream	to	the	consistence	of	a	mush	,	add	gradually	fruit	juice	and
冻结	奶油	到	这	浓度	的	一个	糊状物	,	添加	逐步地	水果	汁	和

['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

finish	freezing	.
结束	冷冻	.

将奶油冷冻至糊状，逐渐加入果汁，继续冷冻至完全凝固。

[piːtʃ] [aɪs] [kriːm] .

Peach	Ice	Cream	.
桃	冰	奶油	.

桃子冰淇淋。

[prɪ'per] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [bɔɪld] ['kʌstərd] [frʌm; frəm] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ə; eɪ] ¼ ['tiːspuːn] [ʌv; əv]

Prepare	a	pint	of	boiled	custard	from	1	pint	of	milk	,	a	¼	teaspoon	of
准备	一个	品脱	的	煮沸	蛋奶冻	从	1	品脱	的	牛奶	,	一个	¼	茶匙	的

[sɔːlt] ,

salt	,
盐	,

用1品脱牛奶和1/4茶匙盐，制成1品脱煮熟的蛋奶糊。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ['blendɪd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [koʊld] [mɪlk] , [θriː] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]

1	tablespoon	of	cornstarch	blended	with	a	little	cold	milk	,	3	tablespoon	of
1	汤匙	的	玉米淀粉	混合	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	,	3	汤匙	的

[və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .

vanilla	extract	.
香草	提炼	.

1 汤匙玉米淀粉与少量冷牛奶混合，3 汤匙香草精。

[kuːl] [tʃɪl] [ænd; ənd] [foʊld] [ɪn] [ə; eɪ] ½ [paɪnt] [ʌv; əv] [kriːm] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['paʊdərd]

Cool	chill	and	fold	in	a	½	pint	of	cream	with	a	tablespoon	of	powdered
凉爽的	寒意	和	折叠	在	一个	½	品脱	的	奶油	和	一个	汤匙	的	粉末状

['ʃʊgər] .

sugar	.
糖	.

冷却后，拌入 1/2 品脱奶油和一汤匙糖粉。

[tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [tʃɪld] ['friːzər] [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [kən'dʒiːl] [stɜːr][wɪð; wɪθ]

Turn	**into**	**a**	**chilled**	**freezer**	**and**	**when**	**the**	**mixture**	**begins**	**to**	**congeal**	**stir**	**with**
转动	进入	一个	冷藏	冰箱	和	什么时候	这	混合物	开始	到	凝	搅拌	和

['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

powdered	**sugar**	**.**
粉末状	糖	.

放入冷冻室冷藏，待混合物开始凝固时，加入糖粉搅拌。

[kən'tɪnjuː] ['friːzɪŋ] [ʌn'tɪl][fɜːrm][ænd; ənd] [smuːð] .

Continue	**freezing**	**until**	**firm**	**and**	**smooth**	**.**
继续	冷冻	直到	公司	和	光滑的	.

继续冷冻至凝固光滑。

['lemən] ['ʃɜːrbət] .

Lemon	**Sherbet**	**.**
柠檬	雪葩	.

柠檬雪葩。

[mɪks][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ][dʒuːs][ʌv; əv] 1½ ['lemən] , [wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [stʊd] [ʌn'tɪl] ['nɪrli]

Mix	**1**	**cup**	**sugar**	**with**	**juice**	**of**	**1½**	**lemon**	**,**	**when**	**it**	**has**	**stood**	**until**	**nearly**
混合	1	杯子	糖	和	汁	的	1½	柠檬	,	什么时候	它	有	站立	直到	几乎

[meltid] ,

melted	**,**
融化	,

将1杯糖与1又1/2个柠檬的汁混合，静置至几乎融化。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sloʊli] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] .

add	**slowly**	**2**	**cups**	**of**	**milk**	**.**
添加	缓慢地	2	杯子	的	牛奶	.

慢慢加入2杯牛奶。

[ɪf] [juː; jʊ][duː][nɑːt][mɪks] ['kerfəli] , [ðə; ði]['leмən][dʒuːs] [wɪl] ['kɜːrd(ə)l][ðə; ði][mɪlk] .

If	**you**	**do**	**not**	**mix**	**carefully**	**,**	**the**	**lemon**	**juice**	**will**	**curdle**	**the**	**milk**	**.**
如果	你	做	不是	混合	小心	,	这	柠檬	汁	将要	凝固	这	牛奶	.

如果不仔细搅拌，柠檬汁会使牛奶凝结。

[pɔːr] ['ɪntuː][ðə; ði] ['friːzər] [ænd; ənd] [friːz] .

Pour	**into**	**the**	**freezer**	**and**	**freeze**	**.**
倒	进入	这	冰箱	和	冻结	.

倒入冰箱冷冻室冷冻。

[ðə; ði] ['ʃəːbəːt] [wɪl] [biː; bi] [smuːð] ['sɑːlɪd][ænd; ənd][æz; əz] [waɪt] [æz; əz][mɪlk] .

The	**sherbert**	**will**	**be**	**smooth**	**solid**	**and**	**as**	**white**	**as**	**milk**	**.**
这	雪芭	将要	是	光滑的	坚硬的	和	作为	白色的	作为	牛奶	.

做出来的雪葩会是光滑的固体状，像牛奶一样洁白。

['strɔːberi] [aɪs] .

Strawberry	**Ice**	**.**
草莓	冰	.

草莓冰。

[juːz][wʌn][kjuː'tiː][ʌv; əv] ['beri] [dʒuːs] , [fɔːr][kʌps][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ˌtuː'tuː]['lɛmənz] ,

Use	**1**	**qt**	**of**	**berry**	**juice**	**,**	**4**	**cups**	**of**	**sugar**	**,**	**the**	**juice**	**of**	**2**	**lemons**	**,**
使用	1	qt	的	浆果	汁	,	4	杯子	的	糖	,	这	汁	的	2	柠檬	,

使用1夸脱浆果汁、4杯糖、2个柠檬的汁，

[θriː][paɪnts][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [hoʊl] ['strɔːberɪz] , [mɪks][ɔːl] [tə'geðər] [ænd; ənd] [friːz]

3	**pints**	**of**	**water**	**and**	**a**	**few**	**whole**	**strawberries**	**,**	**mix**	**all**	**together**	**and**	**freeze**
3	品脱	的	水	和	一个	很少	所有的	草莓	,	混合	全部	一起	和	冻结

.

:

.

将 3 品脱水和几颗完整的草莓混合在一起，然后冷冻。

['lemən] ['ʃɜ:rbət] [noʊ] . [ˌtu:'tu:] .

Lemon	**Sherbet**	**No**	**.**	**2**	**.**
柠檬	雪葩	不	.	2	.

柠檬雪葩2号。

[wʌn][kju:'ti:][ʌv; əv]['wɔ:tər] , 1½ [kʌps][ʌv; əv]['ʃʊgər] , ¾ [kʌp][ʌv; əv]['leмən][dʒu:s] .

1	**qt**	**of**	**water**	**,**	**1½**	**cups**	**of**	**sugar**	**,**	**¾**	**cup**	**of**	**lemon**	**juice**	**.**
1	qt	的	水	,	1½	杯子	的	糖	,	¾	杯子	的	柠檬	汁	.

1夸脱水，1½杯糖，¾杯柠檬汁。

[meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd]['ʃʊgər] , [ˌeɪ di: 'di:]['leмən][dʒu:s] , [ku:l] [streɪn]

Make	**a**	**syrup**	**of**	**the**	**boiling**	**water**	**and**	**sugar**	**,**	**add**	**lemon**	**juice**	**,**	**cool**	**strain**
制作	一个	糖浆	的	这	沸腾	水	和	糖	,	添加	柠檬	汁	,	凉爽的	拉紧

[ænd; ənd] [fri:z] .

and	**freeze**	**.**
和	冻结	.

将沸水和糖熬成糖浆，加入柠檬汁，冷却后过滤，冷冻保存。

[wen] [hæf]['froʊz(ə)n][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] [eg] ['bi:tn] [stɪf] .

When	**half**	**frozen**	**add**	**the**	**white**	**of**	**1**	**egg**	**beaten**	**stiff**	**.**
什么时候	一半	冷冻	添加	这	白色的	的	1	蛋	被打败	僵硬的	.

当冰块半冻好时，加入1个打发至硬性的蛋清。

['ɔrɪndʒ] ['ʃɜ:rbət] .

Orange	**Sherbet**	**.**
橙子	雪葩	.

橙子雪葩。

[meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] ,

Made	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**the**	**above**	**recipe**	**,**
制成	在	这	相同的	方式	作为	这	多于	食谱	,

做法与上述食谱相同。

['ju:zɪŋ] ['ɔrɪndʒ] [dʒu:s][wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒu:s][ʌv; əv][wʌn]['leмən] ['ædɪd] .

using	**orange**	**juice**	**with**	**the**	**juice**	**of**	**1**	**lemon**	**added**	**.**
使用	橙子	汁	和	这	汁	的	1	柠檬	额外	.

用橙汁，并加入一个柠檬的汁。

['greɪpfru:t] ['kɑ:kteɪl] .

Grapefruit	**Cocktail**	**.**
柚子	鸡尾酒	.

葡萄柚鸡尾酒。

[kʌt] [θri:] ['mi:diəm] [saɪz] ['greɪpfru:t] ['ɪntu:] [hævz] , [rɪ'mu:v] [pʌlp] [ænd; ənd] ['membreɪn] [ænd; ənd]

Cut	**3**	**medium**	**size**	**grapefruit**	**into**	**halves**	**,**	**remove**	**pulp**	**and**	**membrane**	**and**
切	3	中等的	尺寸	柚子	进入	一半	,	消除	纸浆	和	膜	和

['seprət] [ðə; ði] [pʌlp] ['ɪntu:] [fleɪks] .

separate	**the**	**pulp**	**into**	**flakes**	**.**
分离	这	纸浆	进入	薄片	.

将 3 个中等大小的葡萄柚切成两半，去除果肉和果膜，并将果肉撕成薄片。

[mɪks] [ðɪs] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ¼ ['el bi:] .

Mix	**this**	**lightly**	**with**	**¼**	**lb**	**.**
混合	这	轻轻	和	¼	磅	.

将此与 1⁄4 磅轻轻混合。

[ʌv; əv]['mæləgə] [greɪps] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [skɪnd] [ænd; ənd] ['si:dɪd] ['sprɪŋk(ə)l] ['lɪbərəli] [wɪð; wɪθ]

of	**Malaga**	**grapes**	**,**	**which**	**have**	**been**	**skinned**	**and**	**seeded**	**sprinkle**	**liberally**	**with**
的	马拉加	葡萄	,	哪个	有	到过	去皮	和	播种	撒	慷慨地	和

['ʃʊgər] [ænd; ənd] [tʃɪl] ['θɜ:rəli] .

sugar	**and**	**chill**	**thoroughly**	**.**
糖	和	寒意	彻底	.

将马拉加葡萄去皮去籽，撒上大量糖，彻底冷藏。

[sɜːrv] [ɪn][ðə; ði] ['greɪpfruːt] ['ʃɛlz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [krʌʃt] [aɪs] .

Serve	in	the	grapefruit	shells	with	a	little	crushed	ice	.
服务	在	这	柚子	贝壳	和	一个	小的	碎	冰	.

盛入西柚壳中，加入少许碎冰即可享用。

[piːtʃ] ['kɑːkteɪl] .

Peach	Cocktail	.
桃	鸡尾酒	.

桃子鸡尾酒。

[hæv; həv][ðə; ði][fruːt] [tʃɪld] [ɑːn][ðə; ði][aɪs] .

Have	the	fruit	chilled	on	the	ice	.
有	这	水果	冷藏	在	这	冰	.

将水果放在冰上冷藏。

[piːl] ['kwɪkli] [ænd; ənd][slaɪs] [smɔːl] ,

Peel	quickly	and	slice	small	,
果皮	迅速地	和	片	小的	,

快速去皮，切成小块。

[pleɪs] [ɪn] [iːtʃ] [tʃɪld] ['kɑːkteɪl] [glæs] [ðə; ði] [ɪ'kwɪvələnt] [ʌv; əv][wʌn] [slaɪst] [piːtʃ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]

place	in	each	chilled	cocktail	glass	the	equivalent	of	1	sliced	peach	and	add
地方	在	每个	冷藏	鸡尾酒	玻璃	这	相等的	的	1	切片	桃	和	添加

['paʊdərd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] ¼ ['lemən] ,

powdered	sugar	to	taste	the	juice	of	¼	lemon	,
粉末状	糖	到	品尝	这	汁	的	¼	柠檬	,

在每个冰镇鸡尾酒杯中放入相当于 1 个切片桃子的量，加入糖粉调味，再加入 1/4 个柠檬的汁。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [greɪp] [dʒuːs] , [ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv] [krækt] [aɪs][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [freʃ]

2	tablespoons	of	grape	juice	,	the	same	of	cracked	ice	and	a	few	fresh
2	汤匙	的	葡萄	汁	,	这	相同的	的	裂纹	冰	和	一个	很少	新鲜的

[mɪnt] [liːvz] .

mint	leaves	.
薄荷	树叶	.

2 汤匙葡萄汁，2 汤匙碎冰，以及几片新鲜薄荷叶。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði][aɪs] [melts] .

Serve	immediately	before	the	ice	melts	.
服务	立即地	前	这	冰	融化	.

趁冰融化前立即享用。

['kændiz]

CANDIES
糖果

糖果

[kriːm] ['kændi] .

Cream	Candy	.
奶油	糖果	.

奶油糖果。

[juːz][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] [eg] [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [fɔːr; fər][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]

Use	the	white	of	1	egg	and	the	same	of	water	,	for	1	pound	of
使用	这	白色的	的	1	蛋	和	这	相同的	的	水	,	为了	1	磅	的

['ʃʊgər] .

sugar	.
糖	.

1磅糖用1个鸡蛋的蛋白和1个鸡蛋的蛋白加水。

[wɪp] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd]['wɔːtər] [tə'geðər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] ['kænɑːt] [ˌeɪ diː 'diː]
Whip the egg and water together , then add sugar until you cannot add
鞭 这 蛋 和 水 一起 , 然后 添加 糖 直到 你 不能 添加
[mɔːr] .
more .
更多的 .

将鸡蛋和水搅打均匀，然后加入糖，直到加不下去为止。

[niːd] [æz; əz] [bred] , [juːz] [fɪgz] [ɔːr] [nʌts] [fɔːr; fər] ['fɪlɪŋ] .
Knead as bread , use figs or nuts for filling .
揉 作为 面包 , 使用 无花果 或者 坚果 为了 填充 .

揉成面团，像做面包一样，馅料可以用无花果或坚果。

['kɪsɪz] .
Kisses .
吻 .

吻。

[waɪts] [ʌv; əv]['sɛvən] [egz] ['biːtn] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] ,
Whites of 7 eggs beaten to a stiff froth ,
白人 的 7 鸡蛋 被打败 到 一个 僵硬的 泡沫 ,

将7个鸡蛋的蛋白打发至硬性起泡，

[wʌn]['el biː] [kən'fekʃəneri] ['ʃʊgər] [ˌeɪ diː 'diː] ['laɪtli] [drɑːp][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər] [ɑːn]
1 lb confectionery sugar add lightly drop a tablespoon of the mixture on
1 磅 糖果 糖 添加 轻轻 降低 一个 汤匙 的 这 混合物 在
['bʌtərd] ['peɪpər] ,
buttered paper ,
涂黄油的 纸 ,

将1磅糖粉轻轻加入，取一汤匙混合物滴在涂了黄油的纸上，

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .
bake in moderate oven until a light brown .
烤 在 缓和 烤箱 直到 一个 光 棕色的 .

用中等温度的烤箱烘烤至浅棕色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 34]
[页 -]

[第34页]

[siː] [foʊm] .
Sea Foam .
海 泡沫 .

海沫。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [waɪt] [ʌv; əv][wʌn] [eg] ,
2 cups of light brown sugar , 1 cup of water , white of 1 egg ,
2 杯子 的 光 棕色的 糖 , 1 杯子 的 水 , 白色的 的 1 蛋 ,

2杯浅棕糖，1杯水，1个鸡蛋的蛋白，

[pʊt] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔːtər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [fɔːrm] [ə; eɪ] [hɑːrd]
put the sugar and water in a sauce pan and boil until it will form a hard
放 这 糖 和 水 在 一个 酱 平底锅 和 熬 直到 它 将要 形式 一个 难的
[bɔːl] [wen] [drɑːpt] [ɪn]['wɔːtər] .
ball when dropped in water .
球 什么时候 掉落 在 水 .

将糖和水放入平底锅中煮沸，直到糖滴入水中能形成硬球。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [tɪl] [stɪf] [ðen] [pɔːr] [ðə; ði]['lɪkwɪd][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ['sloʊli] [waɪl]

Beat	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**till**	**stiff**	**then**	**pour**	**the**	**liquid**	**in**	**it**	**slowly**	**while**
打	这	白人	的	这	鸡蛋	直到僵硬的		然后	倒	这	液体	在	它	缓慢地	尽管

['pɔːrɪŋ] [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [stɪf] .

pouring	**and**	**beat**	**till**	**stiff**	**.**
浇注	和	打	直到僵硬的		.

将蛋清打发至硬性发泡，然后一边慢慢倒入液体一边继续打发至硬性发泡。

[ðen] [pɔːr] [ɪn] ['bʌtərd] [pænz] .

Then	**pour**	**in**	**buttered**	**pans**	**.**
然后	倒	在	涂黄油的	平底锅	.

然后倒入抹了黄油的平底锅中。

[dɪ'vɪnəti] ['kændi] .

Divinity	**Candy**	**.**
神	糖果	.

神之糖果。

[fɔːr][kʌps] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp][ʌv; əv]['wɔːtər] , [wʌn][kʌp] ['piːnʌts] , [wʌn][kʌp]['kɑːroʊ][kɔːrn]['sɪrəp] ,

4	**cups**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**water**	**,**	**1**	**cup**	**peanuts**	**,**	**1**	**cup**	**Karo**	**corn**	**syrup**	**,**
4	杯子	糖	,	½	杯子	的	水	,	1	杯子	花生	,	1	杯子	卡罗	玉米	糖浆	,

4 杯糖，1/2 杯水，1 杯花生，1 杯 Karo 玉米糖浆，

[ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][θriː] [egz] .

the	**whites**	**of**	**3**	**eggs**	**.**
这	白人	的	3	鸡蛋	.

3个鸡蛋的蛋白。

[let] [bɔɪl] [tə'geðər] [ɪk'sept] [eg] [ænd; ənd] ['piːnʌts] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['hɑːrdn] [ɪn]['wɔːtər] .

Let	**boil**	**together**	**except**	**egg**	**and**	**peanuts**	**until**	**it**	**hardens**	**in**	**water**	**.**
让	熬	一起	除了	蛋	和	花生	直到	它	硬化	在	水	.

除了鸡蛋和花生之外，将所有食材一起煮至在水中变硬。

[ðen] [biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ðə; ði]['sɪrəp] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['piːnʌts] [ænd; ənd]

Then	**beat**	**the**	**eggs**	**and**	**pour**	**into**	**the**	**syrup**	**and**	**add**	**the**	**peanuts**	**and**
然后	打	这	鸡蛋	和	倒	进入	这	糖浆	和	添加	这	花生	和

['fleɪvər][wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] .

flavor	**with**	**vanilla**	**.**
味道	和	香草	.

然后将鸡蛋打散，倒入糖浆中，加入花生，并用香草精调味。

[pɔːr] [ɪn] ['plætər] [ænd; ənd] [wen] [kuːl] [kʌt] [ɪn] [skwer] .

Pour	**in**	**platter**	**and**	**when**	**cool**	**cut**	**in**	**squares**	**.**
倒	在	拼盘	和	什么时候凉爽的		切	在	正方形	.

倒入盘中，冷却后切成方块。

[pɪnoʊʃ] .

Pinoche	**.**
皮诺切	.

皮诺什。

[ˌtuː'tuː][kʌps][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , ¾ [kʌp][ʌv; əv][mɪlk] , ½ [kʌp][ʌv; əv]['wɔːlnʌts] , 1½ ['teɪbəlˌspuːnz]

2	**cups**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**	**¾**	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**walnuts**	**,**	**1½**	**tablespoons**
2	杯子	的	棕色的	糖	,	¾	杯子	的	牛奶	,	½	杯子	的	核桃	,	1½	汤匙

[ʌv; əv] ['bʌtər] .

of	**butter**	**.**
的	黄油	.

2 杯红糖，3/4 杯牛奶，1/2 杯核桃，1 1/2 汤匙黄油。

[bɔɪl] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪlk] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [fɜːrm] [bɔːl] [ɪz] [fɔːrmd] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd]

Boil	**sugar**	**and**	**milk**	**until**	**a**	**firm**	**ball**	**is**	**formed**	**,**	**remove**	**from**	**the**	**fire**	**and**
熬	糖	和	牛奶	直到	一个	公司	球	是	形成	,	消除	从	这	火	和

['bʌtər] ,

butter	**,**
黄油	,

将糖和牛奶煮至形成一个硬球，离火，加入黄油。

[set] [pæn] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] , [liːv] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] ['θɪkənz] , [rɪ'muːv] , [biːt] [tɪl] ['kriːmi] ,

set	**pan**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**leave**	**until**	**syrup**	**thickens**	**,**	**remove**	**,**	**beat**	**till**	**creamy**	**,**
放	平底锅	在	寒冷的	水	,	离开	直到	糖浆	增厚	,	消除	,	打	直到	奶油状	,

将平底锅放入冷水中，浸泡至糖浆变稠，取出，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts] [wen] ['nɪrli] [dʌn] .

add	**vanilla**	**and**	**chopped**	**walnuts**	**when**	**nearly**	**done**	**.**
添加	香草	和	切碎	核桃	什么时候	几乎	完毕	.

快做好时加入香草精和切碎的核桃。

[tuː; tə] [blæntʃ] ['ɑːməndz] .

To	**Blanch**	**Almonds**	**.**
到	布兰奇	杏仁	.

将杏仁焯水。

[ʃel] [ðə; ði] [nʌts] [ænd; ənd] [θroʊ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['oʊvər] [ðem; ðəm] ,

Shell	**the**	**nuts**	**and**	**throw**	**boiling**	**water**	**over**	**them**	**,**
壳	这	坚果	和	扔	沸腾	水	超过	他们	,

剥去坚果壳，然后用沸水浇淋。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [θroʊ] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] ; [rʌb] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]

let	**them**	**stand**	**a**	**few**	**minutes**	**and**	**then**	**throw**	**in**	**cold**	**water**	**;**	**rub**	**between**	**the**
让	他们	站立	一个	很少	分钟	和	然后	扔	在	寒冷的	水	;	擦	之间	这

[hændz] .

hands	**.**
双手	.

静置几分钟，然后放入冷水中；在双手间揉搓。

['reɪz(ə)n] [fʌdʒ] .

Raisin	**Fudge**	**.**
葡萄干	做傻事	.

葡萄干软糖。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ¾ [kʌp] [mɪlk] , ['bʌtər] [saɪz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] ,

2	**cups**	**of**	**sugar**	**,**	**¾**	**cup**	**milk**	**,**	**butter**	**size**	**of**	**an**	**English**	**walnut**	**,**
2	杯子	的	糖	,	¾	杯子	牛奶	,	黄油	尺寸	的	一个	英语	核桃	,

2 杯糖，3/4 杯牛奶，一小块（约核桃大小）黄油

[ˌtuː'tuː] [ˌɛs'kjuː] . [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

2	**sq**	**.**	**of**	**chocolate**	**,**	**1**	**teaspoon**	**of**	**vanilla**	**.**
2	平方	.	的	巧克力	,	1	茶匙	的	香草	.

块巧克力，1 茶匙香草精。

[fruːt] [keɪks] .

Fruit	**Cakes**	**.**
水果	蛋糕	.

水果蛋糕。

[teɪk] ¾ [kʌp] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːlnʌt] [miːts] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv]

Take	**¾**	**cup**	**of**	**raisins**	**and**	**¼**	**cup**	**of**	**walnut**	**meats**	**and**	**a**	**few**	**grains**	**of**
拿	¾	杯子	的	葡萄干	和	¼	杯子	的	核桃	肉类	和	一个	很少	谷物	的

[sɔːlt] .

salt	**.**
盐	.

取 ⅓ 杯葡萄干、⅓ 杯核桃仁和几粒盐。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['greɪndər] .

Mix	**well**	**and**	**press**	**through**	**a**	**meat**	**grinder**	**.**
混合	出色地	和	按	通过	一个	肉	磨床	.

充分混合后，用绞肉机绞碎。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [smɔːl] [flæt] [keɪks] [ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .

Shape	**into**	**small**	**flat**	**cakes**	**and**	**wrap**	**in**	**waxed**	**paper**	**.**
形状	进入	小的	平坦的	蛋糕	和	裹	在	打蜡	纸	.

做成扁平的小饼状，用蜡纸包裹。

['tʃɔːklət] [nʌt] [bɑːr] .

Chocolate	**Nut**	**Bar**	**.**
巧克力	坚果	酒吧	.

巧克力坚果棒。

[melt] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [swiːt] ['tʃɔːklət] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] ,

Melt	**6**	**ounces**	**of**	**sweet**	**chocolate**	**over**	**hot**	**water**	**,**
熔化	6	盎司	的	甜的	巧克力	超过	热的	水	,

将6盎司甜巧克力隔水融化，

[biːt] [ʌn'tɪl] ['nɪrli] [kuːl] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [iːtʃ] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['piːnʌts]

beat	**until**	**nearly**	**cool**	**then**	**add**	**½**	**cup**	**each**	**of**	**chopped**	**raisins**	**and**	**peanuts**
打	直到	几乎	凉爽的	然后	添加	½	杯子	每个	的	切碎	葡萄干	和	花生

[wɪð; wɪθ] ¼ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

with	**¼**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**.**
和	¼	茶匙	的	盐	.

搅拌至快要冷却时，加入 1/2 杯切碎的葡萄干和花生，以及 1/4 茶匙盐。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [pres] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [tɪn] ['krækər] [bɑːks] .

Mix	**well**	**and**	**press**	**into**	**the**	**top**	**of**	**a**	**tin**	**cracker**	**box**	**.**
混合	出色地	和	按	进入	这	顶部	的	一个	锡	饼干	盒子	.

充分混合后压入锡制饼干盒顶部。

[liːv] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kʌm] [aʊt] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] .

Leave	**until**	**firm**	**when**	**it**	**will**	**come**	**out**	**without**	**breaking**	**.**
离开	直到	公司	什么时候	它	将要	来	出去	没有	打破	.

静置至凝固，可以轻松取出而不破裂即可。

- ['kɪsɪz] .

Cocanut	**Kisses**	**.**
-	吻	.

椰子之吻。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['koʊkənʌt] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

2	**cups**	**of**	**grated**	**coconut**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**2**	**tablespoons**	**of**	**flour**	**,**
2	杯子	的	磨碎的	椰子	,	1	杯子	的	糖	,	2	汤匙	的	面粉	,

2杯椰蓉，1杯糖，2汤匙面粉，

[waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [egz] , ['biːtn] [stɪf] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

whites	**of**	**3**	**eggs**	**,**	**beaten**	**stiff**	**,**	**1**	**teaspoon**	**of**	**vanilla**	**.**
白人	的	3	鸡蛋	,	被打败	僵硬的	,	1	茶匙	的	香草	.

3个鸡蛋的蛋白，打发至硬性发泡，1茶匙香草精。

[beɪk] [ɑːn] ['bʌtərd] ['peɪpər] .

Bake	**on**	**buttered**	**paper**	**.**
烤	在	涂黄油的	纸	.

在涂了黄油的烘焙纸上烘烤。

[stʌft] [deɪts] .

Stuffed	**Dates**	**.**
填充	日期	.

酿枣。

[teɪk] [naɪs] [freʃ] [deɪts] , [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['oʊpənɪŋ] ,

Take	**nice**	**fresh**	**dates**	**,**	**cut**	**a**	**small**	**opening**	**,**
拿	好的	新鲜的	日期	,	切	一个	小的	开幕	,

取一些新鲜漂亮的椰枣，切一个小口，

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [stoʊn] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [nʌts] [ɔːr] [kriːm] ['fɪlɪŋ] , [roʊl] [ɪn] ['ʃʊgər] .

remove	**the**	**stone**	**and**	**fill**	**with**	**nuts**	**or**	**cream**	**filling**	**,**	**roll**	**in**	**sugar**	**.**
消除	这	石头	和	充满	和	坚果	或者	奶油	填充	,	卷	在	糖	.

取出果核，填入坚果或奶油馅料，裹上糖。

['piːnʌt] [krɪsp] .

Peanut	**Crisp**	**.**
花生	脆	.

花生脆片。

¼ [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

¼	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**½**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**2**	**eggs**	**,**	**1**	**cup**	**of**	**flour**	**,**
¼	杯子	的	黄油	,	½	杯子	的	糖	,	2	鸡蛋	,	1	杯子	的	面粉	,

1/4 杯黄油，1/2 杯糖，2 个鸡蛋，1 杯面粉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ¾ [kʌp] [ʌv; əv] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] [nʌt] [miːts] , ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

1	**teaspoon**	**of**	**baking**	**powder**	**,**	**¾**	**cup**	**of**	**coarsely**	**chopped**	**nut**	**meats**	**,**	**½**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**.**
1	茶匙	的	烘烤	粉末	,	¾	杯子	的	粗略地	切碎	坚果	肉类	,	½	茶匙	的	盐	.

1 茶匙泡打粉，¾ 杯粗切坚果仁，½ 茶匙盐。

[mɪkst] [ɪn] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] [ænd; ənd] [drɑːp] [baɪ] [ðə; ði] ½ ['tispʊnˌfʊl] [ɑːn] ['bʌtərd] [tɪnz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Mixed	**in**	**order**	**given**	**and**	**drop**	**by**	**the**	**½**	**teaspoonful**	**on**	**buttered**	**tins**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
混合	在	命令	给定	和	降低	经过	这	½	一茶匙	在	涂黄油的	罐头	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	.

按给定顺序混合，用 1/2 茶匙的量舀到涂了黄油的烤盘上，然后在中等温度的烤箱中烘烤。

['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]

CHAFING	**DISH**
摩擦	盘子

火锅

['ɑːmlət] .

Omelette	**.**
煎蛋卷	.

煎蛋卷。

[wɪp] [fɔːr] [egz] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [mɪlk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , ['bʌtər] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]

Whip	**4**	**eggs**	**add**	**4**	**tablespoons**	**of**	**milk**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**butter**	**chafing**	**dish**	,
鞭	4	鸡蛋	添加	4	汤匙	的	牛奶	,	盐	和	胡椒	,	黄油	摩擦	盘子	

,

,

将4个鸡蛋打散，加入4汤匙牛奶、盐和胡椒粉，在保温盘上涂抹黄油。

[wen] ['veri] [hɑːt] [pɔːr] ['mɪkstʃər] [ɪn] , [wen] [dʌn] [foʊld] [ðə; ði] [edʒ] ['kwɪkli] ['oʊvər] .

when	**very**	**hot**	**pour**	**mixture**	**in**	**,**	**when**	**done**	**fold**	**the**	**edge**	**quickly**	**over**	**.**
什么时候	非常	热的	倒	混合物	在	,	什么时候	完毕	折叠	这	边缘	迅速地	超过	.

趁热倒入混合物，完成后迅速将边缘折叠起来。

[hæm] ['ɑːmlət] .

Ham	**Omelette**	**.**
火腿	煎蛋卷	.

火腿煎蛋卷。

['fɑːloʊ] [ðə; ði] [seɪm] [də'rekʃ(ə)nz][æz; əz][fɔːr; fər] ['ɑːmlət] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ] [spred] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt]

Follow	**the**	**same**	**directions**	**as**	**for**	**omelette**	**before**	**folding**	**spread**	**with**	**chopped**
跟随	这	相同的	方向	作为	为了	煎蛋卷	前	折叠式的	传播	和	切碎

[hæm] .

ham	**.**
火腿	.

按照煎蛋卷的步骤，在折叠之前涂抹上切碎的火腿。

[tʃiːz] ['ɑːmlət] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

Cheese	**omelette**	**made**	**the**	**same**	**way**	**.**
奶酪	煎蛋卷	制成	这	相同的	方式	.

用同样的方法制作奶酪煎蛋卷。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**35**	**]**
[	页	-	]

[第35页]

['tʃɪkɪn] [krəu'kets] .

Chicken	**Croquettes**	**.**
鸡	炸丸子	.

鸡肉丸子。

[fɔːr] [kʌps] [mɪnst] ['tʃɪkɪn] , [wʌn] [kʌp] [bred] [krʌmz] , [θriː] [egz] , ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər]

4	**cups**	**minced**	**chicken**	**,**	**1**	**cup**	**bread**	**crumbs**	**,**	**3**	**eggs**	**,**	**tablespoon**	**of**	**butter**
4	杯子	剁碎	鸡	,	1	杯子	面包	面包屑	,	3	鸡蛋	,	汤匙	的	黄油

[ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .

and	**seasoning**	**.**
和	调料	.

杯鸡肉末，1 杯面包屑，3 个鸡蛋，1 汤匙黄油和调味料。

[mɪks][ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː][bɔːlz] , [dɪp]['ɪntuː] ['biːtn] [egz] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] .

Mix	**and**	**make**	**into**	**balls**	**,**	**dip**	**into**	**beaten**	**eggs**	**and**	**bread**	**crumbs**	**.**
混合	和	制作	进入	球	,	蘸	进入	被打败	鸡蛋	和	面包	面包屑	.

混合后揉成球状，蘸上打散的鸡蛋和面包屑。

[fraɪ][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] .

Fry	**a**	**nice**	**brown**	**.**
炒	一个	好的	棕色的	.

煎至金黄色。

[welʃ] ['rerbɪt] .

Welsh	**Rarebit**	**.**
威尔士语	稀有比特	.

威尔士干酪吐司。

[wʌn] ['tiːkʌp] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [θriː] [egz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

1	**teacup**	**of**	**grated**	**cheese**	**,**	**3**	**eggs**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**butter**	**,**
1	茶碗	的	磨碎的	奶酪	,	3	鸡蛋	,	1	汤匙	的	黄油	,

1 茶杯磨碎的奶酪，3 个鸡蛋，1 汤匙黄油，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [swiːt] [kriːm] [ɔːr] [mɪlk] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [mɪkst] ['mʌstərd] , ½

3	**tablespoons**	**of**	**sweet**	**cream**	**or**	**milk**	**,**	**1**	**tablespoon**	**of**	**mixed**	**mustard**	**,**	**½**
3	汤匙	的	甜的	奶油	或者	牛奶	,	1	汤匙	的	混合	芥末	,	½

['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] .

teaspoon	**of**	**salt**	**.**
茶匙	的	盐	.

3 汤匙甜奶油或牛奶，1 汤匙混合芥末，1/2 茶匙盐。

[pʊt][ðə; ði] [tʃi:z] , ['bʌtər] [ænd; ənd] [kri:m] ['ɪntu:][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] , [wen] [ðə; ði] [tʃi:z] [ɪz]

Put	**the**	**cheese**	**,**	**butter**	**and**	**cream**	**into**	**a**	**double**	**boiler**	**,**	**when**	**the**	**cheese**	**is**
放	这	奶酪	,	黄油	和	奶油	进入	一个	双倍的	锅炉	,	什么时候	这	奶酪	是

[meltid] ,

melted	**,**
融化	,

将奶酪、黄油和奶油放入双层蒸锅中，待奶酪融化后，

[stɜ:r][ɪn][ðə; ði] [egz] [wel] ['bi:tn] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['si:zənɪŋ] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] ['θɪkənz] ,

stir	**in**	**the**	**eggs**	**well**	**beaten**	**,**	**add**	**the**	**seasoning**	**and**	**cook**	**until**	**it**	**thickens**	**,**
搅拌	在	这	鸡蛋	出色地	被打败	,	添加	这	调料	和	厨师	直到	它	增厚	,

拌入打散的鸡蛋，加入调味料，煮至浓稠即可。

[ðen] [pɔ:r] ['oʊvər]['slaɪsɪz][ʌv; əv][hɑ:t] ['bʌtərd] [toʊst] .

then	**pour**	**over**	**slices**	**of**	**hot**	**buttered**	**toast**	**.**
然后	倒	超过	切片	的	热的	涂黄油的	吐司	.

然后淋在涂抹了黄油的热吐司片上。

['haʊshoʊld] [hɪnts]

HOUSEHOLD	**HINTS**
家庭	提示

家居小贴士

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [fɪʃ] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [tu:; tə][ðə; ði]['wɔ:tər][ænd; ənd][ðə; ði] [fɪʃ] [wɪl]

When	**boiling**	**fish**	**add**	**a**	**dash**	**of**	**vinegar**	**to**	**the**	**water**	**and**	**the**	**fish**	**will**
什么时候	沸腾	鱼	添加	一个	短跑	的	醋	到	这	水	和	这	鱼	将要

[bi:; bi] [mʌtʃ] ['waɪtɜ, 'hwaɪtɜ][ænd; ənd]['fɜ:mər] .

be	**much**	**whiter**	**and**	**firmer**	**.**
是	很多	更白	和	更坚固	.

煮鱼时在水中加入少许醋，鱼肉会更白更紧实。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['ti:spu:n] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [tu:; tə][oʊld] [pə'tetoz] [wen] ['mæʃɪŋ] [ðem; ðəm]

Add	**a**	**teaspoon**	**of**	**baking**	**powder**	**to**	**old**	**potatoes**	**when**	**mashing**	**them**
添加	一个	茶匙	的	烘烤	粉末	到	老的	土豆	什么时候	捣碎	他们

[ænd; ənd] [bi:t] ['brɪskli] .

and	**beat**	**briskly**	**.**
和	打	轻快地	.

将老土豆捣成泥时，加入一茶匙泡打粉，快速搅拌。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ðem; ðəm] [laɪt] [ænd; ənd] ['kri:mi] .

This	**will**	**make**	**them**	**light**	**and**	**creamy**	**.**
这	将要	制作	他们	光	和	奶油状	.

这样会让它们变得轻盈绵密。

[tu:; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['sɔ:spæn] [kən'teɪnɪŋ] ['kæbɪdʒ] [ɔ:r] ['kɑ:lɪflaʊər] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['oʊvər] ,

To	**prevent**	**the**	**saucepan**	**containing**	**cabbage**	**or**	**cauliflower**	**from**	**boiling**	**over**	**,**
到	防止	这	平底锅	包含	卷心菜	或者	菜花	从	沸腾	超过	,

为了防止盛放卷心菜或花椰菜的平底锅里的水沸腾溢出，

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði]['wɔ:tər][ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔ:lnʌt] .

add	**to**	**the**	**water**	**a**	**piece**	**of**	**butter**	**the**	**size**	**of**	**a**	**walnut**	**.**
添加	到	这	水	一个	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	核桃	.

在水中加入一块核桃大小的黄油。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [kʊk] ['stedəli] [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [nɑ:t][rɪ'kwaɪər] ['wɑtʃɪŋ] .

This	**will**	**make**	**the**	**vegetables**	**cook**	**steadily**	**and**	**they**	**will**	**not**	**require**	**watching**	**.**
这	将要	制作	这	蔬菜	厨师	稳步	和	他们	将要	不是	要求	观看	.

这样可以让蔬菜慢慢煮熟，无需照看。

[ɪf] [keɪk] [pænz][ɑ:r; ər] [gri:st] [wen] [koʊld] , [keɪk] [wɪl] [nɑ:t] [stɪk] [tu:; tə][ðem; ðəm] .

If	**cake**	**pans**	**are**	**greased**	**when**	**cold**	**,**	**cake**	**will**	**not**	**stick**	**to**	**them**	**.**
如果	蛋糕	平底锅	是	涂油	什么时候	寒冷的	,	蛋糕	将要	不是	戳	到	他们	.

如果蛋糕模具在冷却时涂上油脂，蛋糕就不会粘在上面。

[ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv] [stuːd] [perz] [wɪl] [biː; bi] [ɪm'pruːvd] [ɪf] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgər] [ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə]

The	flavor	of	stewed	pears	will	be	improved	if	a	little	vinegar	is	added	to
这	味道	的	炖	梨	将要	是	改进	如果	一个	小的	醋	是	额外	到

[ðem; ðəm] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

them	while	cooking	.
他们	尽管	烹饪	.

炖梨在烹煮过程中加入少许醋，味道会更好。

['klenzɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['mʌstərd] [ɪz] [sed] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [smel] [ʌv; əv] [fɪʃ] [frʌm; frəm][pɔts] .

Cleansing	with	mustard	is	said	to	remove	the	smell	of	fish	from	pots	.
清洁	和	芥末	是	说	到	消除	这	闻	的	鱼	从	锅	.

据说用芥末清洗可以去除锅里的鱼腥味。

[ðə; ði] [kloʊðz] ['rɪŋər] [wɪl] [læst] [twaɪs] [æz; əz] [lɔːŋ] [ɪf] [ðə; ði] ['preʃər] [skruː] [æt; ət][ðə; ði][tɑːp][ɪz]

The	clothes	wringer	will	last	twice	as	long	if	the	pressure	screw	at	the	top	is
这	衣服	绞干机	将要	最后的	两次	作为	长的	如果	这	压力	拧紧	在	这	顶部	是

['luːsnd] ['æftər]['juːzɪŋ] .

loosened	after	using	.
松动	后	使用	.

使用后，如果将顶部的压力螺丝松开，衣物脱水机的使用寿命可以延长一倍。

[wen] ['mɪksɪŋ] [paɪ] [krʌst] [ɪf] [ðə; ði][lɑːrd] ,

When	mixing	pie	crust	if	the	lard	,
什么时候	混合	馅饼	地壳	如果	这	猪油	,

搅拌派皮时，如果加入猪油，

['flaʊər][ænd; ənd][sɔːlt][ɑːr; ər] [mɪkst] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtər][ðə; ði] [krʌst] [wɪl] [biː; bi] [rɪtʃ] [ænd; ənd]

flour	and	salt	are	mixed	before	adding	the	water	the	crust	will	be	rich	and
面粉	和	盐	是	混合	前	添加	这	水	这	地壳	将要	是	富有的	和

['fleɪki] .

flaky	.
片状的	.

先将面粉和盐混合，再加水，这样饼皮就会酥脆可口。

[ə; eɪ] [fjuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [gʌm] ['kæmfər] [kept] [ɪn][ðə; ði][bɑːksɪz][ɪn] [wɪtʃ] ['sɪlvər][ɪz] [pleɪst] [ɪn]

A	few	pieces	of	Gum	Camphor	kept	in	the	boxes	in	which	silver	is	placed	in
一个	很少	件	的	胶	樟	保留	在	这	盒子	在	哪个	银	是	放置	在

['ræpɪŋz] [wɪl] [prɪ'vent] [ɪts] ['tɜːrnɪŋ] [dɑːrk] .

wrappings	will	prevent	its	turning	dark	.
包装	将要	防止	它是	转弯	黑暗的	.

在装银器的盒子里放几块樟脑，可以防止银器变黑。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [egz] [wet] [ðə; ði] ['ʃɛlz] ['θɜːrəli] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] [bɪ'fɔːr] ['drɑːpɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ]

When	boiling	eggs	wet	the	shells	thoroughly	in	cold	water	before	dropping	in	the	boiling
什么时候	沸腾	鸡蛋	湿的	这	贝壳	彻底	在	寒冷的	水	前	下降	在	这	沸腾

['wɔːtər][ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [nɑːt] [kræk] .

water	and	they	will	not	crack	.
水	和	他们	将要	不是	裂缝	.

煮鸡蛋时，先将蛋壳用冷水彻底浸湿，再放入沸水中，这样鸡蛋就不会破裂。

['lɔːndri] [hɪnts]

LAUNDRY	HINTS
洗衣店	提示

洗衣小贴士

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [fruːt] [steɪnz] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] ['teɪblklɔːθ] [ə'plai] ['paʊdərd] [stɑːrtʃ] [tuː; tə] [ðə; ði] [steɪnd]

To	remove	fruit	stains	from	a	tablecloth	apply	powdered	starch	to	the	stained
到	消除	水果	污渍	从	一个	桌布	申请	粉末状	淀粉	到	这	染色

[pɑːrts] [ænd; ənd] [liːv] [fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] [tɪl] [ɔːl] [ðə; ði] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [hæz; həz] [bɪn] [əb'zɔːrbd]

parts	and	leave	for	several	hours	till	all	the	discoloration	has	been	absorbed
部分	和	离开	为了	一些	小时	直到	全部	这	变色	有	到过	吸收

[baɪ] [ðə; ði] [stɑːrtʃ] .

by	the	starch	.
经过	这	淀粉	.

要去除桌布上的水果污渍，在污渍处涂抹淀粉粉，静置数小时，直到所有污渍都被淀粉吸收。

[wen] ['hiːtɪŋ] ['aɪərnz] .

When	Heating	Irons	.
什么时候	加热	铁	.

加热熨斗时。

[wen] [ðə; ði] ['faɪər] [ɪz] [nɑːt] [gʊd] [ɔːr] [ðer; ðər] [ɪz] [ə; eɪ] [dræft] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [reɪndʒ] ,

When	the	fire	is	not	good	or	there	is	a	draft	across	the	range	,
什么时候	这	火	是	不是	好的	或者	那里	是	一个	草稿	穿过	这	范围	,

当火势不好或者炉灶上有穿堂风时，

['aɪərnz] [tuː; tə] [biː; bi] ['hiːtɪd] ['kwɪkli] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] [ɪn'vɜːrtɪd] ['dɪʃpæn] [ɔːr]

irons	to	be	heated	quickly	should	be	covered	with	an	inverted	dishpan	or
熨斗	到	是	加热	迅速地	应该	是	涵盖	和	一个	倒	洗碗盆	或者

[ə; eɪ] [pɑːt] [tuː; tə] ['kɑːns(ə)ntreɪt] [ðə; ði] [hiːt] [ænd; ənd] [prɪ'vent] [ðem; ðəm] ['biːɪŋ] [kuːld] [baɪ] [koʊld] [er]

a	pot	to	concentrate	the	heat	and	prevent	them	being	cooled	by	cold	air
一个	锅	到	集中	这	热	和	防止	他们	存在	冷却	经过	寒冷的	空气

['pleɪɪŋ] ['oʊvər] [ðem; ðəm] .

playing	over	them	.
玩耍	超过	他们	.

需要快速加热的熨斗应该用倒扣的洗碗盆或锅盖住，以集中热量，防止冷空气吹过使其冷却。

[rʌst] [steɪnz] .

Rust	Stains	.
锈	污渍	.

锈渍。

[rʌst] [steɪnz] [noʊ] ['mætər] [haʊ] [bæd] [kæn; kən] ['iːzəli] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['pʊtɪŋ] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd]

Rust	stains	no	matter	how	bad	can	easily	be	removed	by	putting	vinegar	and
锈	污渍	不	事情	如何	坏的	能	容易地	是	已移除	经过	推杆	醋	和

[sɔːlt] [ɑːn] [ðə; ði] [steɪnz] [ænd; ənd] ['pleɪsɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [hɑːt] [sʌn] .

salt	on	the	stains	and	placing	it	in	the	hot	sun	.
盐	在	这	污渍	和	放置	它	在	这	热的	太阳	.

无论锈渍多么严重，只要在锈渍上涂抹醋和盐，然后放在烈日下暴晒，就能轻松去除。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [sɔɪl] [maːrks] [frʌm; frəm] ['reinkəuts] .

To	Remove	Soil	Marks	from	Raincoats	.
到	消除	土壤	分数	从	雨衣	.

去除雨衣上的污渍。

[ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l] [ænd; ənd] ['eksələnt] [wei] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [sɔɪl] [maːrks] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] ['reɪnkoʊt] [ɪz] [tuː; tə]

A	simple	and	excellent	way	to	remove	soil	marks	from	a	raincoat	is	to
一个	简单的	和	出色的	方式	到	消除	土壤	标记	从	一个	雨衣	是	到

[kʌt] [rɔː] [pə'teɪtoʊ] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɑːn] [ðə; ði] [maːrks] .

cut	raw	potato	into	slices	and	rub	it	well	on	the	marks	.
切	生的	土豆	进入	切片	和	擦	它	出色地	在	这	标记	.

去除雨衣上泥渍的一个简单有效的方法是将生土豆切成片，然后涂抹在泥渍上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['ɔːlsoʊ] [rɪ'muːv] [mʌd] [steɪnz] [frʌm; frəm] [dres] [skəːts] , ['tʃɪldrən] [ænd; ənd] [menz] [koʊts] .

It	will	also	remove	mud	stains	from	dress	skirts	,	children	and	mens	coats	.
它	将要	还	消除	泥	污渍	从	裙子	裙子	,	孩子们	和	男士	外套	.

它还可以去除连衣裙、儿童服装和男士外套上的泥渍。

[piːtʃ] [steɪnz] .
Peach Stains .
桃 污渍 .

桃子渍。

[piːtʃ] [steɪnz] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [baɪ] [ˈwetɪŋ] [spɑːt] [wɪð; wɪθ] [ˈwɔːtər] [ænd; ənd] [ˈpʊtɪŋ] [ɑːn]
Peach stains can be removed by wetting spot with water and putting on
桃 污渍 能 是 已移除 经过 润湿 点 和 水 和 推杆 在
[ˈleɪər] [ʌv; əv] [kriːm] [ʌv; əv] [ˈtɑːrtər] .
layer of cream of tartar .
层 的 奶油 的 鞑靼 .

可以用清水润湿污渍处，然后涂上一层塔塔粉来去除桃子渍。

[ðen] [pleɪs] [ɪn] [hɑːt] [sʌn] .
Then place in hot sun .
然后 地方 在 热的 太阳 .

然后放在烈日下暴晒。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 36]
[页 -]

[第36页]

[ˈkɔːfi] [steɪnz] .
Coffee Stains .
咖啡 污渍 .

咖啡渍。

[ðə; ði] [moʊst] [ˈdɪfɪkəlt] [ʌv; əv] [ɔːl] [steɪnz] [tuː; tə] [teɪk] [aʊt] [ɑːr; ər] [ðoʊz] [meɪd] [baɪ] [ˈkɔːfi] .
The most difficult of all stains to take out are those made by coffee .
这 最多 难的 的 全部 污渍 到 拿 出去 是 那些 制成 经过 咖啡 .

所有污渍中最难去除的就是咖啡渍。

[wɪð; wɪθ] [ker] [haʊˈevər] [ðə; ði] [steɪnz] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [moʊst] [ˈdelɪkət] [sɪlk]
With care however the stains can be removed from the most delicate silk
和 关心 然而 这 污渍 能 是 已移除 从 这 最多 精美的 丝绸
[ɔːr] [ˈwʊlən] [ˈfæbrɪk] .
or woolen fabric .
或者 羊毛 织物 .

只要小心操作，即使是最娇贵的丝绸或羊毛织物上的污渍也能去除。

[rʌb] [ðə; ði] [maːrks] [ˈdʒentli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [piːs] [ʌv; əv] [ˈglɪsərɪn] , [ðen] [rɪns] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn]
Rub the marks gently with a little piece of glycerine , then rinse it in
擦 这 标记 轻轻地 和 一个 小的 片 的 甘油 , 然后 冲洗 它 在
[ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər] ,
lukewarm water ,
温 水 ,

用少量甘油轻轻擦拭痕迹，然后用温水冲洗干净。

[leɪ] [klɔːθ] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [dæmp] [pɑːrt] [ɑːn] [ðə; ði] [rɔːŋ] [saɪd] [ænd; ənd] [pres] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kuːl] [ˈaɪərn]
lay cloth over the damp part on the wrong side and press with a cool iron
躺 布 超过 这 潮湿 部分 在 这 错误的 边 和 按 和 一个 凉爽的 铁
[ʌnˈtɪl] [draɪ] .
until dry .
直到 干燥 .

将布料盖在潮湿部位的反面，用低温熨斗熨烫至干燥。

[tuː; tə] [rɪˈmuːv] [skɔːrtʃ] .
To remove Scorch .
到 消除 烧焦 .

去除焦痕。

[tuː; tə] [rɪˈmuːv] [skɔːrtʃ] [frʌm; frəm] [ˈlɪnɪn] [kʌt] [æn; ən] [ˈʌnjən] [ɪn] [hæf] [ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] [skɔːrtʃt] [pɑːrt]

To	remove	scorch	from	linen	cut	an	onion	in	half	and	rub	the	scorched	part
到	消除	烧焦	从	亚麻布	切	一个	洋葱	在	一半	和	擦	这	烧焦的	部分

[wɪð; wɪθ] [ˌaɪ ˈtiː] [ænd; ənd] [ðen] [soʊk] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [koʊld] [ˈwɔːtər] .

with	it	and	then	soak	it	in	cold	water	.
和	它	和	然后	浸泡	它	在	寒冷的	水	.

要去除亚麻布上的焦痕，将洋葱切成两半，用它擦拭焦痕部分，然后将其浸泡在冷水中。

[ðə; ði] [mɑːrk] [wɪl] [ˌdɪsəˈpɪr] .

The	mark	will	disappear	.
这	标记	将要	消失	.

痕迹会消失。

[tuː; tə] [kiːp] [aʊt] [mɔθs] .

To	Keep	Out	Moths	.
到	保持	出去	蛾子	.

防止飞蛾侵扰。

[fɜːrst] [ʃeɪk] [iːtʃ] [ˈgɑːrmənt] [ðen] [brʌʃ] [ɔːr] [biːt] [ˌaɪ ˈtiː] [ænd; ənd] [hæŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [aʊt] [ʌv; əv] [dɔːz] [ɪf]

First	shake	each	garment	then	brush	or	beat	it	and	hang	it	out	of	doors	if
第一的	摇	每个	服装	然后	刷子	或者	打	它	和	悬挂	它	出去	的	门	如果

[ˈpɑːsəb(ə)l] .

possible	.
可能的	.

首先抖一抖每件衣服，然后用刷子刷或拍打，如果可以的话，挂到室外晾晒。

[spreɪ] [ðə; ði] [bɑːks] [ɔːr] [trʌŋk] [wɪtʃ] [ɪz] [tuː; tə] [hoʊld] [ðə; ði] [ˈwʊlən] [wɪð; wɪθ] [ˈtɜːrpəntaɪn] [ænd; ənd] [laɪn]

Spray	the	box	or	trunk	which	is	to	hold	the	woolen	with	turpentine	and	line
喷	这	盒子	或者	树干	哪个	是	到	抓住	这	羊毛	和	松节油	和	线

[ˌaɪ ˈtiː] [wel] [wɪð; wɪθ] [ˈnjuːzˌpeɪpəz] .

it	well	with	newspapers	.
它	出色地	和	报纸	.

在盛放羊毛制品的箱子或木箱上喷洒松节油，并在里面铺上厚厚的报纸。

[fɪl] [ðə; ði] [trʌŋk] [ɔːr] [bɑːks] [wɪð; wɪθ] [ˈgɑːrmənts] [ˈleɪɪŋ] [ðem; ðəm] [ˈsmuːðli] [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ]

Fill	the	trunk	or	box	with	garments	laying	them	smoothly	and	with
充满	这	树干	或者	盒子	和	服装	躺下	他们	顺利	和	和

[ˈnjuːzˌpeɪpəz] [bɪˈtwiːn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [tɑːp] .

newspapers	between	them	and	over	the	top	.
报纸	之间	他们	和	超过	这	顶部	.

将衣物平铺在箱子或盒子里，并在衣物之间和顶部铺上报纸。

[ɪf] [mɔθs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [siːn] [ˈdʊrɪŋ] [ðə; ði] [wɔːrm] [mʌnθs] [dʒʌst] [ˈsprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [tɑːp] [ˈpepərz]

If	moths	should	be	seen	during	the	warm	months	just	sprinkle	the	top	papers
如果	蛾子	应该	是	已见	期间	这	温暖的	几个月	只是	撒	这	顶部	文件

[ˈlaɪtli] [wɪð; wɪθ] [ˈtɜːrpəntaɪn] [ɔːr] [ˈkerəsiːn] [æz; əz] [ðə; ði] [ˈoʊdər] [wɪl] [ˌdɪsəˈpɪr] [ˈveri] [ˈkwɪkli] .

lightly	with	turpentine	or	kerosene	as	the	odor	will	disappear	very	quickly	.
轻轻	和	松节油	或者	煤油	作为	这	气味	将要	消失	非常	迅速地	.

如果在温暖的月份里发现飞蛾，只需在纸张顶部轻轻撒上松节油或煤油，气味就会很快消失。

[tuː; tə] [kliːn] [fəːz] .

To	Clean	Furs	.
到	干净的	皮草	.

清洁皮草。

[tuː; tə] [kliːn] [waɪt] [fəːz] [baɪ] [faɪv] [sents] [wɜːrθ] [ʌv; əv] [ˈplæstər] [ʌv; əv] [ˈpærɪs] [ænd; ənd] [ˈsprɪŋk(ə)l] [ðə; ði]

To	clean	white	furs	buy	5	cents	worth	of	plaster	of	paris	and	sprinkle	the
到	干净的	白色的	毛皮	买	5	分	值得	的	石膏	的	巴黎	和	撒	这

[ˈɑːrtɪk(ə)l] [tuː; tə] [biː; bi] [kliːnd] ,

article	to	be	cleaned	,
文章	到	是	已清洗	,

要清洗白色皮草，只需购买价值5美分的石膏粉，然后将其撒在需要清洗的物品上即可。

['rʌbɪŋ]	['laɪtli]	[wɪð; wɪθ][ðə; ði]	['fɪŋgərz]	[ɔ:r][ə; eɪ]	[sɔ:ft]	[brʌʃ]	,	[dʌst]	[ænd; ənd]	[ɪf]	[nɑ:t]	[kli:n]	[rɪ'pi:t]	.
rubbing	**lightly**	**with**	**the**	**fingers**	**or**	**a**	**soft**	**brush**	**,**	**dust**	**and**	**if**	**not**	**clean**	**repeat**	**.**
擦	轻轻	和	这	手指	或者	一个	柔软的	刷子	,	灰尘	和	如果	不是	干净的	重复	.

用手指或软刷轻轻擦拭，除尘，如果不干净则重复此步骤。

[ˌaɪ 'ti:]	[wɪl]	[kli:n]	[mʌtʃ]	['betər]	[ðen]	[kɔ:rn]	[mi:l]	,
It	**will**	**clean**	**much**	**better**	**then**	**corn**	**meal**	**,**
它	将要	干净的	很多	更好的	然后	玉米	一顿饭	,

它比玉米粉清洁效果好得多。

[ri'kwaiərɪŋ]	[bʌt; bət]	[ə; eɪ]	[fju:]	['mɪnɪts]	[ænd; ənd]	[ðə; ði]	['ɑ:rtɪk(ə)l]	[lʊks]	[laɪk]	[nu:]	.
requiring	**but**	**a**	**few**	**minutes**	**and**	**the**	**article**	**looks**	**like**	**new**	**.**
需要	但	一个	很少	分钟	和	这	文章	看起来	喜欢	新的	.

只需几分钟，文章就焕然一新了。

[-]	[noʊts]
Transcriber's	**Notes**
转录员的	笔记

转录者注释

[ðə; ði]	[træn'skraɪbər]	[əd'vaiziz]	['kɔ:ʃ(ə)n]	[ɪn]	['æktʃuəli]	['replɪˌkeɪtɪŋ]	[ðə; ði]	['resəpɪz]	,
The	**transcriber**	**advises**	**caution**	**in**	**actually**	**replicating**	**the**	**recipes**	**,**
这	转录员	建议	警告	在	实际上	复制	这	食谱	,

抄录者建议在实际复制这些食谱时要谨慎。

[wɪtʃ]	['ɔ:f(ə)n]	[si:m]	[tu:; tə]	[bi:; bi]	['mɪsɪŋ]	[ɪn'gri:diənts]	[ɔ:r]	[ɪn'strʌkʃ(ə)nz]	[ɔ:r]	[hæv; həv]	['si:mɪŋli]	['veri]
which	**often**	**seem**	**to**	**be**	**missing**	**ingredients**	**or**	**instructions**	**or**	**have**	**seemingly**	**very**
哪个	经常	似乎	到	是	丢失的	原料	或者	指示	或者	有	似乎	非常

[ɑ:d]	[prə'pɔ:ʃəns]	.
odd	**proportions**	**.**
奇怪的	比例	.

这些产品往往缺少配料或说明，或者比例看起来非常奇怪。

[ði:z]	['ɔdɪti:z]	[hæv; həv]	[bɪn]	['replɪkeɪtɪd]	[æz; əz]	[pər]	[ðə; ði]	[ə'rɪdʒən(ə)l]	.
These	**oddities**	**have**	**been**	**replicated**	**as**	**per**	**the**	**original**	**.**
这些	奇闻异事	有	到过	复制	作为	每	这	原来的	.

这些奇特之处已按照原版进行了复现。

['erərz]	[ɪn]	[ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n]	[hæv; həv]	[bɪn]	[fɪkst]	.
Errors	**in**	**punctuation**	**have**	**been**	**fixed**	**.**
错误	在	标点	有	到过	固定的	.

标点错误已修正。

[peɪdʒ]	[eɪt]	:	“	-	['ɔt, 'oʊ'ti:]	-	['mɪnɪts]	”	[tʃeɪndʒd]	[tu:; tə]	“	-	[tu:; tə]	-	['mɪnɪts]
Page	**8**	**:**	**“**	**15**	**ot**	**20**	**minutes**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**15**	**to**	**20**	**minutes**
页	8	:	“	-	ot	-	分钟	”	已更改	到	“	-	到	-	分钟

第 8 页：“15 或 20 分钟”改为“15 至 20 分钟”

”	[peɪdʒ]	-	:	“	['skɔləpt]	[pə'tetoz]	.	”	[tʃeɪndʒd]	[tu:; tə]	“	['skæləpt; 'skɔ:ləpt; 'skɑ:ləpt]	[pə'tetoz]	.
”	**Page**	**16**	**:**	**“**	**Scolloped**	**Potatoes**	**.**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**Scalloped**	**Potatoes**	**.**
”	页	-	:	“	扇贝状	土豆	.	”	已更改	到	“	扇贝状的	土豆	.

“第 16 页：‘扇贝土豆’ 改为‘扇贝土豆’。

”	[peɪdʒ]	-	:	“	[ænd; ənd][ðæn; ðən][ə; eɪ]	['leɪər]	[ʌv; əv][tə'meɪtoʊz]	”	[tʃeɪndʒd]	[tu:; tə]	“	[ænd; ənd]	[ðen]
”	**Page**	**17**	**:**	**“**	**and**	**than**	**a**	**layer**	**of**	**tomatoes**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**and**	**then**
”	页	-	:	“	和	比	一个	层	的	西红柿	”	已更改	到	“	和	然后

[ə; eɪ]	['leɪər]	[ʌv; əv]	[tə'meɪtoʊz]
a	**layer**	**of**	**tomatoes**
一个	层	的	西红柿

第 17 页：“然后是一层西红柿”改为“然后是一层西红柿”

" [peɪdʒ] - : " - [sɔːlt] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['tispʊn,fʊl] [sɔːlt]
" Page 18 : " tesapoonful salt " changed to " teaspoonful salt
" 页 - : " - 盐 " 已更改 到 " 一茶匙 盐

第 18 页："tesapoonful salt" 改为 "teaspoonful salt"

" [peɪdʒ] - : " [ɪts][koʊld] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [its] [koʊld] "
" Page 19 : " its cold " changed to " it's cold "
" 页 - : " 它是 寒冷的 " 已更改 到 " 它是 寒冷的 "

"第 19 页：'its cold' 改为 'it's cold'"

" [faɪn] [mɛmbrənsɪz] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [faɪn] ['membren]
" fine membrances " changed to " fine membranes
" 美好的 成员 " 已更改 到 " 美好的 膜

"fine membrances"改为"fine membranes"

" [peɪdʒ] - :
" Page 22 :
" 页 - :

第22页：

" ½ - [ʌv; əv][sɔːlt] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] "
" ½ tesapoon of salt " changed to " ½ teaspoon of salt "
" ½ - 的 盐 " 已更改 到 " ½ 茶匙 的 盐 "

"½茶匙盐"改为"½茶匙盐"

" ['æplz] [kʌt][en][ˌdiː 'aɪ][iː] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['æplz] [kʌt][ɪn][daɪs]
" apples cut n di e " changed to " apples cut in dice
" 苹果 切 n 迪 e " 已更改 到 " 苹果 切 在 骰子

"apples cut n di e"改为"apples cut in dice"

" [peɪdʒ] - : " [kʌp][ʌv; əv][mədiːriːə] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [kʌp][ʌv; əv] [mə'dɪrə]
" Page 23 : " cup of Maderia " changed to " cup of Madeira
" 页 - : " 杯子 的 马德拉岛 " 已更改 到 " 杯子 的 马德拉

第 23 页："cup of Maderia" 改为 "cup of Madeira"

" [peɪdʒ] - :
" Page 24 :
" 页 - :

第24页：

[ðə; ði]['koʊkənʌt][paɪ][dɪd][nɑːt][lɪst]['eni]['koʊkənʌt][ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] [ɪn'griːdiənts] .
The coconut pie did not list any coconut in the original ingredients .
这 椰子 馅饼 做过 不是 列表 任何 椰子 在 这 原来的 原料 .

椰子派的原始配料表中并没有列出椰子。

[peɪdʒ] - : " ['swiːtn] [tuː; tə][teit] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] "
Page 25 : " sweeten to tate " changed to " sweeten to taste "
页 - : " 甜味 到 泰特 " 已更改 到 " 甜味 到 品尝 "

第25页："sweeten to tate"改为"sweeten to taste"

" [mədiːriːə] [waɪn] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [mə'dɪrə] [waɪn]
" Maderia Wine " changed to " Madeira Wine
" 马德拉岛 葡萄酒 " 已更改 到 " 马德拉 葡萄酒

"Maderia Wine"已改为"Madeira Wine"。

" [peɪdʒ] - : " [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] [hiːt] [ɪn] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] [biːt] [ɪn] "
" Page 28 : " while boiling heat in " changed to " while boiling beat in "
" 页 - : " 尽管 沸腾 热 在 " 已更改 到 " 尽管 沸腾 打 在 "

"第 28 页："沸腾时加热"改为"沸腾时搅拌"

" [snoʊ] - .
" Snow Puddiug .
" 雪 - .

"雪布丁。

" [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [snoʊ] ['pʊdɪŋ] .
" changed to " Snow Pudding .
" 已更改 到 " 雪 布丁 .

改为"雪布丁"。

" [peɪdʒ] - :
" Page 30 :
" 页 - :

第30页：

" [wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] [iːtʃ] ['nʌtmeg] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [wʌn] ['tiːspuːn] [iːtʃ] ['sɪnəmən]
" 1 teaspoon cinnamon each nutmeg " changed to " 1 teaspoon each cinnamon
" 1 茶匙 肉桂 每个 肉豆蔻 " 已更改 到 " 1 茶匙 每个 肉桂
['nʌtmeg] "
nutmeg "
肉豆蔻 "

"1茶匙肉桂粉，每颗肉豆蔻"改为"1茶匙肉桂粉，每颗肉豆蔻"

" [mɑːrɑːkiːnoʊ] ['tʃeriːz] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] "
" marachino cherries " changed to " maraschino cherries "
" 马拉奇诺 樱桃 " 已更改 到 " 樱桃酒 樱桃 "

"marachino cherries"改为"maraschino cherries"

" [dɪ'zɑːlv] [ɪn'taɪərli] [biː; bi] ['setɪŋ] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [dɪ'zɑːlv] [ɪn'taɪərli] [baɪ] ['setɪŋ] "
" dissolve entirely be setting " changed to " dissolve entirely by setting "
" 溶解 完全 是 环境 " 已更改 到 " 溶解 完全 经过 环境 "

"dissolve fully be setting"改为"solve fully by setting"

" ['broʊkən] - " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['broʊkən] [ˌmækə'ruːn]
" broken macraoons " changed to " broken macaroons
" 破碎的 - " 已更改 到 " 破碎的 马卡龙

"broken macaroons"改为"broken macaroons"。

" [peɪdʒ] - : " - [ʌv; əv] ['sɪnəmən] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] "
" Page 31 : " tesapoon of cinnamon " changed to " teaspoon of cinnamon "
" 页 - : " - 的 肉桂 " 已更改 到 " 茶匙 的 肉桂 "

"第 31 页：'tesapoon of cinnamon' 改为 'teaspoon of cinnamon'"

" ['sweitənd] [kræm] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['sweitənd] [kriːm]
" sweetened cram " changed to " sweetened cream
" 加糖 塞满 " 已更改 到 " 加糖 奶油

"sweetened cram"改为"sweetened cream"

" [peɪdʒ] - : " [θruː] - " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [θruː] ['tʃiːzklɔːθ]
" Page 33 : " through cheesecoth " changed to " through cheesecloth
" 页 - : " 通过 - " 已更改 到 " 通过 纱布

"第 33 页：'through cheesecoth' 改为'through cheesecloth'"

" [peɪdʒ] - :
" Page 34 :
" 页 - :

第34页：

" [en] [skwer] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [ɪn] [skwer] " [ðə; ði]['reɪz(ə)n] [fʌdʒ] ['resəpi][hæz; həz][noʊ] ['beɪkɪŋ]
" n squares " changed to " in squares " The raisin fudge recipe has no baking
" n 正方形 " 已更改 到 " 在 正方形 " 这 葡萄干 做傻事 食谱 有 不 烘烤
[ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] ([ænd; ənd][noʊ]['reɪzɪnz]) .
instructions in the original (and no raisins) .
指示 在 这 原来的 (和 不 葡萄干) .

"n 平方"改为"在平方中"。葡萄干软糖的原始配方中没有烘焙说明（也没有葡萄干）。

“	[naɪs]	[fɛʃ]	[deɪts]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	[naɪs]	[freʃ]	[deɪts]
“	**nice**	**fesh**	**dates**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**nice**	**fresh**	**dates**
”	好的	鲜鱼	日期	”	已更改	到	”	好的	新鲜的	日期

“nice fesh dates”改为“nice fresh dates”

”	[peɪdʒ]	-	:	“	[koʊsəntreɪt]	[ðə; ði]	[hiːt]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	['kɑːns(ə)ntreɪt]	[ðə; ði]	[hiːt]	”
”	**Page**	**35**	**:**	**“**	**cocentrate**	**the**	**heat**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**concentrate**	**the**	**heat**	**”**
”	页	-	:	“	浓缩物	这	热	”	已更改	到	“	集中	这	热	”

“第 35 页：‘cocentrate the heat’ 改为 ‘concentrate the heat’”

“	['ɪntuː]	[slaɪs]	”	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	“	['ɪntuː]	['slaɪsɪz]	”
“	**into**	**slice**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**into**	**slices**	**”**
”	进入	片	”	已更改	到	“	进入	切片	”

“into slice”改为“into slices”

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神